


NAZIONALE
BIBLIOTECA
1
14 -D
29
VITT. EMANUELE
ROMA

[illegible], über [illegible] von L. Obbarius in Jahn's Jahrbüch. f. Phil. u. Paed. Bd. 79. 80, Heft 8. 1859, p. 375-378, in der [illegible] auf S. 210 [illegible] (die Ausdrücke [illegible] u. tessera) besprochen wird.

Bilder

aus der römischen Landwirthschaft.



Bilder
aus der römischen Landwirthschaft.

Für

Archäologen und wissenschaftlich gebildete Landwirthe

nach

den Quellen bearbeitet und herausgegeben

von

Dr. Adolf Friedrich Magerstedt,
Pfarrer in Gr.-Ehrich.

Sondershausen, 1858.
Verlag von Fr. Aug. Eupel.

Der

Weinbau der Römer.

Für

Archäologen und wissenschaftlich gebildete Weingärtner und Landwirthe

nach

den Quellen bearbeitet und herausgegeben

von



Dr. Adolf Friedrich Magerstedt,

Pfarrer in Gr.-Ehrich.

Sondershausen, 1858.

Verlag von Fr. Aug. Eupel.

Vorwort.

Seit längeren Jahren habe ich die Landwirthschaft der Völker des Alterthums, insonderheit der Römer, in den Kreis meiner Studien gezogen. Besondere Liebe zur klassischen Welt und Neigung zu Landleben und Landwirthschaft trieb mich dazu; den größten Theil der Zeit, welche mir Amt und Beruf übrig ließ, habe ich daher diesem Gegenstande der Alterthumswissenschaft zugewendet. Die „Bienenzucht der Römer" und eine Reihe von Bildern aus der römischen Landwirthschaft in den Verhandlungen des Sondershäuser landwirthschaftlichen Vereines lassen sich als Frucht jener Studien ansehen. Ich füge denselben jetzt den „Weinbau der Römer" bei, lasse aber diese Abhandlung unter dem anspruchlosen Titel eines Bildes als erstes Heft einiger nachfolgenden, die römische Landwirthschaft zeichnenden Bilder selbstständig erscheinen. Meine Absicht ist, in einem allmählich sich schließenden Ganzen eine möglichst vollständige Darstellung zu geben, wie das weltbesiegende Volk häuslich gewirthschaftet, wie es gewohnt, wie es durch Spaten und Stier Aecker und Gärten bebaut, welche Früchte

es gezogen und wie es unter beständig siegreichen Kämpfen doch Jahrhunderte hindurch die materiellen Mittel seiner Existenz und Cultur selbst erzeugte, bis endlich sein Ackerbau, seine Viehzucht, sein Villenleben unter dem allgemeinen sittlichen und politischen Verderben, dem es erlag, in Abnahme und zum totalen Verfall kam. Der Gegenstand selbst, für die Culturgeschichte von so hoher Wichtigkeit, entbehrt bis jetzt jener sorgfältigen zahlreichen Bearbeitungen, welche andere, sich auf Staatseinrichtung, Cultus, öffentliches und häusliches Leben beziehende Theile der Antiquitäten gefunden haben, oder die treffenden Stücke sind vereinzelt oder gelegentlich behandelt worden. Was mir an gelehrtem Apparate für meinen Zweck zugänglich war, habe ich benutzt, zumeist aber bin ich auf die Quellen selbst zurückgegangen, die, wie dürftig sie auch im Einzelnen fließen und wie ansehnliche und wichtige Werke auch verloren gegangen sind, doch eine ziemliche Menge von Nachrichten, Andeutungen, Angaben bieten, daß sie, gehörig zusammengestellt, uns ein nicht undeutliches Bild von dem wohlgeeigneten, grundsätzlichen, intelligenten Betriebe der Landwirthschaft und ihres hohen Standpunktes unter dem Volke geben können, das in Allem, was es unternahm, so viel Großes und Ausgezeichnetes geleistet hat und auch durch seine Landcultur auf deutsche Landcultur nicht ohne Rückwirkung geblieben ist.

Als ich den Entschluß faßte, diesen Theil der römischen Antiquitäten aufzunehmen, war ich über die Form, die ich meinem Werkchen geben wollte, in Ungewißheit. Zuerst wollte ich ein wissenschaftlich geordnetes Handbuch geben; allein bald fand sich, daß eine Menge einzelner, schwer zu rubricirender Gegenstände, die von praktischer Bedeutung und diensam sind, über den antiken Betrieb des Ackerbaues und der Viehzucht eine lebendige Anschauung

zu vermitteln, wegfallen oder gar sehr abgeschnitten werden müßten, und daß ein Buch in solcher Form von dem praktischen Landwirthe, der sich in dem Anblicke seiner großen Betriebsgenossen in dem alten Italien stärken und erheben oder im Einzelnen für seinen Zweck sich unterrichten will, nicht so leicht zur Hand genommen werden würde. Dann gedachte ich in lebendigen Bildern, in ähnlicher Weise, wie Becker, Mazois und Böttiger gethan, die Landwirthschaft des alten Italiens darzustellen. Auch diese Form bot nicht geringe Schwierigkeiten; sie erforderte die Einhaltung eines festen Zeitabschnittes und nöthigte dadurch viele vorgängige oder nachfolgende, den Gegenstand betreffende Nachrichten entweder auszuschließen oder in Anmerkungen beizufügen, welche zwar ergänzen konnten, den lebendigen Zusammenhang aber störten. Ich gab diesen Gedanken bald auf, und zog vor, meiner Schrift die Form eines aus den verschiedensten Quellen hervorgegangenen Lehrbuches der römischen Landwirthschaft und der ihr angehörigen einzelnen Zweige zu geben. So wurde mir die Darstellung erleichtert, zugleich wohlgeeignete Gelegenheit verschafft, auf andere Völker des Alterthums Rücksicht zu nehmen, gelehrten Anforderungen einigermaßen zu entsprechen, und doch auch Solchen zu dienen, welche ohne eigentlich gelehrte Ausbildung, die römische Landwirthschaft an sich oder in ihrem Zusammenhange mit dem Charakter, der Religion, der Staatsverfassung oder in ihrem Einflusse, den sie auf den Boden, den Verkehr und den Wohlstand des Volkes hatte, betrachten wollen. Auf wesentlich neue Leistungen mache ich keinen Anspruch; fleißig aber habe ich gesammelt, und ohne Anmaßung kann ich versichern, daß man es mancher scheinbar kleinen Bemerkung kaum ansieht, wie viele Mühe sie erforderte, sie fast ohne Vorarbeiten in der Menge der oft ganz andere Dinge

behandelnden alten Schriftsteller nur zu finden, ihr die rechte Stelle im Gesammtbilde anzuweisen oder auch veranlaßten Zweifel und Widerspruch aufs Reine zu bringen. Schenkt mir Gott ferner Kraft und Leben, werden die andern Hefte bald folgen; das nächste soll die Viehzucht der Römer enthalten.

Gr.-Ehrich, den 21. September 1858.

Dr. **Magerstedt.**

Inhaltsverzeichniß.

Seite

Der

Weinbau der Römer.

I. Zur Geschichte und Sitte.

Kein Gegenstand des Landbaues ist von den Männern des griechischen und des römischen Volkes öfterer, anziehender und mit größerer Vorliebe behandelt worden, als die Rebe. Geschichtschreiber und Philosophen gedenken ihrer; Agronomen lehren mehr oder weniger ausführlich ihre Behandlung; Dichter, von ihrem Blute befeuert, preisen sie im Liede; reiche Villenbesitzer befassen sich mit ihrer Pflege, wie arme Pächter und Kolonen; die Meier und Meierinnen müssen der Behandlung des Gewächses und seiner Frucht kundig sein. Indem wir eine Darstellung der Grundsätze, die in Italien beim Weinbau zur Anwendung kommen müssen, versuchen, fühlen wir das ganze Gewicht der gewählten Aufgabe und sind bedenklich gewesen, ob wir derselben zu entsprechen vermögen. Die Lehre vom Weinbau ist weitläuftig und schwer, so schwer, wie kein anderer Theil der Naturgeschichte (Pl. XXIII. 19), sie erfordert Berücksichtigung der verschiedenen Sorten, Bodenverhältnisse und Klimate. Wir haben zwar in Cato, Varro, Columella, Palladius und Plinius — der Griechen nicht zu gedenken — einen ziemlichen Vorrath für unsern Zweck nutzbaren Materiales, aber die Lehrsätze dieser unserer Vorgänger, wie werthvoll sie an sich sein mögen, sind, wenigstens theilweise, in ihren weitläuftigeren naturhistorischen oder landbaulichen Schriften mehr vereinzelt, als nach festem Plan und Zusammenhang übersichtlich gegeben, hin und wieder auch einander so widersprechend, daß es nicht überall leicht ist, das Sichere herauszufinden. Unsern Vorgängern gegenüber

kommt uns auch das Bedenken bei, ob wir selbst für unser Unternehmen die erforderlichen Kenntnisse besitzen. Die meisten von Jenen waren Landwirthe, besaßen Weingüter und verstanden das Winzermesser so gut zu führen, wie den Griffel; mit ihren selbsteigenen praktischen Erfahrungen verbanden sie gelehrte, aus den Schriften der Griechen und Karthager geschöpfte Kenntnisse; sie kannten Boden und Klima Italiens und verstanden die eigenthümlichen Kunstausdrücke der Winzer. Viele der ihnen noch zugänglichen Schriften, wie die des Julius Atticus, Gräcinus, Demokritus u. A. sind aber für uns verloren und wir selbst, nur in städtischen Künsten und Wissenschaften unterrichtet, verstehen so wenig von der Praxis des Weinbaues und der Weinbereitung, wie etwa ein Mann aus dem Lande der Chauken (Pl. XVI. 1) und den Ufern des Rheinstromes, wo, wie ich als Befehlshaber einer Armee einst gesehen (Varr. I. 7), der Weinstock sonst nicht einmal vorkam. Wir würden unter solchen Verhältnissen an unser Unternehmen sicherlich nicht gegangen oder von demselben zurückgetreten sein, wenn wir durch unsere Schrift den Weinbauern nicht einen Dienst zu leisten glaubten. Dem Gedanken entfernt, daß wir die Lehre vom Weinbau durch neue Grundsätze zu verbessern im Stande wären, wollen wir nur das, was jene Männer darüber aufgestellt haben, in einer nutzbringenden, verständlichen Weise zusammenstellen und Villenbesitzer, Meier und Colonen auf Grund von Autoritäten unterrichten. Befriedigt werden wir uns erachten, wenn Leute vom Fach uns bezeugen sollten, daß uns das bescheidene Werk, ohne wesentlich dazu Gehöriges bei Seite liegen gelassen zu haben, gelungen ist.

Wann und wie die Rebe entstanden, wann und wie sie nach Italien gekommen, ist eine im Dunkel ruhende Frage. Angesehene Gelehrte (Diod. Sic. III. 62) betrachten sie als ein Selbsterzeugniß der Erde, das nirgends durch einen besondern Erfinder fortgepflanzt und auch in Italien heimisch sein soll (Pl. XIV. 4). Nach Philonides, einem Arzte aus Dyrrhachium, dem Schüler des Asklepiades (Athen. XV. 5), soll sie Bacchus, nachdem die deukalionische Fluth ihr, wie allen anderen Gewächsen, den Untergang gebracht, wieder haben aufsprossen lassen (Diod. Sic. III. 62) und vom rothen Meere nach Phönicien, Griechenland und den Inseln des Archipels gebracht haben, von wo sie vielleicht über Sicilien zu uns und durch uns nach Gallien gekommen ist.

Nach wieder anderer Sage ist sie ein Geschenk des Saturnus aus Kreta an Italien; diese ist weitverbreitet und in dem Volksglauben so fest eingewurzelt, daß ihrer der Geschichtschreiber Eutropius in schon christlicher Zeit (360 n. Chr.) noch gedenket. Die ihm, dem Scheerer der Bäume (detonsor arborum) und dem Spender der Ernten, häufig attribuirte Hippe oder Sichel läßt wenigstens auf seinen Einfluß auf den Weinbau schließen. Nach einem vielgeglaubten Lehrsatze hat Liber, der alte Gott der Anpflanzungen, der erst später als Bacchus auftritt, den Weinbau, Ceres den Feldbau erfunden (Virg. G. I. 5); deswegen überließ ihm die dankbare Nachwelt die Obwaltung über die Rebenpflanzungen, bestimmte die Weinländer, vorzüglich Italien, als Sitz seiner Herrschaft (Mart. IV. 44), führte auf seine Gunst oder Ungunst das Gedeihen oder Nichtgedeihen der Anlagen zurück (Virg. Ecl. VII. 58), machte ihn zum Vorsteher des Schneidelwerkes und richtete ihm einen rauschenden Gottesdienst ein. Kurz vor der Frühlingsgleiche, den 17. März, also um die Zeit, wo das neue Leben in die Rebe zurückkehrt, gebührt ihm ein Fest (liberalia), dessen Name, wie der Opferguß (libatio), das Trankopfer (libamen), der mit Honig beträufelte Opferfladen (libum) auf ihn zurückweiset (Ovid. fast. III. 733); man ruft ihn, da er Antheil hat an der Bereitung des Mostes, als Vater Liber, beim Keltern an und spendet ihm, wie seiner Libera, den ersten Krug des jungen Mostes in Dankbarkeit und Hoffnung, damit er Winzer und Kelterer zum fröhlichen Werke begeistere. Nach noch anderer, jedoch erst einer spätern, tiefsinnigen Philosophie zugehörigen Ansicht, soll der Bacchusdienst, wie der Weinbau selbst, früher in Griechenland als in Italien stattgefunden haben und von da, sei es von dem Festlande unmittelbar, sei es über die Inseln, durch griechische Einwanderer in unser Vaterland gebracht sein, wo die Rebe gleichsam Haus- und Bürgerrecht fand und unter der sorgfältigsten Pflege auf dem bestgeeigneten Boden so herrlich gedieh, daß Unteritaliens, in griechischer Sprache wurzelnder Name, Oenotrien, (οἶνος — τηρέω, Weinpflegeland, Weinland) nicht blos auf den griechischen Ursprung unserer Cultur, sondern auch auf die ausgezeichnete Qualification dieses Landes zurückdeuten. Einzelne Sagen und Nachrichten bestätigen diesen Culturgang. Es sollen die Aminer, ein einwandernder Griechenstamm, den Weinstock aus ihrem thessalischen Vaterlande,

die Oenotrer (Weinpfleger), vielleicht noch früher, aus unbekannter griechischer Gegend die Kunst, Wein zu pflanzen und zu erzeugen, mitgebracht, auch nach hesiodeischer Sage (Hes. Theogn. 1000) die homerische Weinkünstlerin Kirke, die dem Odysseus die Tyrrhenerhäuptlinge Agrios und Latinus gebar, die Leute des Latinus in den Weinkünsten gründlich unterrichtet haben. Vielleicht hat der edle Wein von Temesa, der noch in der Kaiserzeit gefeiert wird, seinen Ursprung den ätolischen Gründern der uralten ausonischen Stadt eben so zu danken, wie unleugbar ist, daß der weltberühmte Wein der massischen Höhen (Col. III. 8), und des durch Gewerbe, Handel und Schifffahrt nach Griechenland blühenden Sinuessa (Polyb. III. 5. Virg. G. II. 143) weit über die Erinnerungen unserer Volkssagen hinausreichet. Der Falerner soll sogar ein Geschenk des griechischen Weingottes, Bacchus, (Virg. G. III. 526) selbst sein. Er schenkte die erste Rebe einem Landmanne, Falernus, zu dem er unbekannt kam, als Dankeserweis für dessen freundliche Bewirthung (Sil. VII. 163).

Die Anfänge italischen Weinbaues liegen für uns in nebelhaftem Dunkel, dem ähnlich, in welchem Italien den ältesten Griechen lag, sie scheinen aber in Unteritalien wenigstens weit über die homerische Zeit zurückzugehen. Odysseus, der irrende Wanderer, fand in dem Cyklopenlande, an der Westküste des lilybäischen Vorgebirges, die Rebe bereits vor. Auf diesem Eilande wächst sie noch ohne Pflege, aber

— — — — — — — edel ist sie und träget
Wein in geschwollenen Trauben und Gottes Erde ernährt ihn.
Hom. Od. IX. 110.

Es ist nicht unwahrscheinlich, daß in Folge des Verkehrs, der schon früher zwischen Sikelioten und Italioten stattgefunden haben muß, auch auf dem der Insel nahen Festlande der Weinbau gleichzeitig betrieben wurde. Der Dichter gewährt zwar dafür keinen Anhalt, Spuren aber finden sich bei ihm, daß er auf den weiter westlich gelegenen Inseln seiner Zeit schon bestanden habe. Odysseus sah gegenüber der Bucht des Cyklopenlandes, auf der fruchtbaren, mit sichern Einschnitten versehenen, von der Menge weidender Ziegen Aegusa (Gaisland) genannten Insel:

— — — — — — ranken die edelsten Reben.
Hom. Od. IX. 134.

Wenn er noch keinen Wein gefunden zu haben scheint, — der Wein für die ermatteten Seefahrer wird von den Schiffen geholt, die in der Stadt der Kikonen damit versehen waren (Od. IX. 164), — so läßt sich daraus auf Unkenntniß der Bereitungskunst um so weniger ein Schluß machen, als weiter westwärts, auf Scheria, am adriatischen Meerbusen, dem äußersten Ende der homerischen Weltkunde, der Weinbau schon nach festen Grundsätzen betrieben wurde. Die Phäaken, die friedlichen Bewohner der Insel, die unter Nausithoos aus Hypereia, einer Stadt Siciliens, wie man glaubt, in der Gegend, wo nachmals Kamaria stand,

— — — vor den Cyklopen, den übermüthigen Männern,
Welche sie immer beraubten und mächtiger waren und stärker,
Hom. Od. VI. 5.

geflohen oder ausgewandert waren, hatten vielleicht hierher aus ihrem alten Vaterlande Rebe und Rebkunst mitgebracht, vielleicht sogar schon vorgefunden. Vor dem Palaste des Inselfürsten Alkinoos lag außer dem Hofe ein Garten mit Weingelände (ἀλωή):

Einige Trauben davon, auf weiter Ebne des Gartens
An der Sonne verbreitet und Andere schneidet der Winzer,
Andere keltert man schon. Hier stehen die Herling'*) in Reihen,
Dort entblühen sie erst, dort bräunen sich leise die Beeren.
Hom. Od. VII. 121.

Die symmetrische Ordnung dieses Geländes, die Kunst, die Trauben zu Rosinenwein (vinum passum) zu trocknen, wozu Hesiodus (Op. 611) die Regel giebt:

— zehn Tag' und Nächt' an Helios Strahl sie gebreitet,
Fünf im Schatten darauf und am sechsten geschöpft in die Fässer,
Was Dionysos geschenkt, der Beseliger, —

die verschiedene Reifzeit der Trauben, welche die Arbeiten der Lese besser vertheilen lassen und eine Benutzung derselben zu mannichfaltigeren Zwecken gestatten, sind, wie die Weinlibationen, welche die erhabenen Fürsten und Phäaken dem Hermes, dem Gott des Schlafes, darbringen, und die Aufforderung des Aeltesten der Fürsten in der Fürstenversammlung an die Herolde, die Becher zu füllen, damit dem über die Hülferufenden waltenden Gott des Donners ein Weinopfer gebracht werde, zureichende Beweise, daß früher als 1000 Jahre vor christlicher Zeitrechnung

*) Herling, s. v. a. Härtling, bezeichnet eigentlich die herbe, unreife und deswegen harte Traube.

auf diesem Eilande des damals noch namenlosen Italiens Rebenbau stattgefunden habe. Er muß sich aber noch weiter rückwärts erstrecken, wenn man erwägt, daß Weinbereitung und Weinverwendung zur Verehrung der Götter erst Folge fortgeschrittener Kultur sind. Hatte aber die Insel den Weinstock, so kann das Festland schwerlich mit demselben unbekannt gewesen sein.

In den Urzeiten Italiens scheint der Weinstock eine jetzt nicht mehr gewöhnliche Höhe und Stärke erreicht zu haben*); auch anderwärts, wo und so lange er in wildem Zustande sich befand, läßt sich dieses nachweisen. Unsere Urväter rechneten ihn daher zu den Bäumen, wie wir (Pl. XIV. 2. Hor. Od. 18, 1), obschon aus minder zureichendem Grunde, noch zu thun pflegen, und widmeten ihn, wie den Lorbeer dem Apollo, den Oelbaum der Minerva, die Myrthe der Venus, die Eiche dem Jupiter, — seinem Obwalter, dem Bacchus (Virg. E. VII. 61. Pl. XIV. 2. Hor. Od. I. 18, 1). Er gefiel ihnen wegen des lieblichen Geduftes seiner Blüthe, der Schmackhaftigkeit seiner Frucht und seiner Fügsamkeit in jedes Klima so wohl, daß sie ihm die erste Stelle unter den Bäumen anwiesen; sein edles Holz verwandten sie vorzugsweise zu Tempelbauten, Götterbildern und heiligen Geräthschaften, zu denen es sich, namentlich das der wilden Rebe**),

*) Auch in Palästina erreicht der Weinstock die Größe eines Baumes. Schulz (Bibl. Naturgeschichte S. 303) schreibt in seinem Tagebuche vom 7. August 1754: Auf dem Libanon genossen wir das Abendessen unter einem großen Weinstock, dessen Stamm ungefähr 1½' im Durchmesser hatte. Er bedeckte mit seinen Reben eine 50' breite und eben so lange Hütte. Ein solcher Weinstock kann von Geschlecht zu Geschlecht durch mehr als 10 Jahrhunderte erhalten werden. Das frische Grün der breiten, großen Blätter gewährt seinen erquickenden Schatten nicht, wie bei uns, nur einige Monate, sondern beinahe das ganze Jahr. Der liebliche Duft der Blüthen, der feinste von allen Blumengerüchen, der bei uns nur wenige Tage ergötzt, währt dort das halbe Jahr hindurch, denn bei einem fleißig gepflegten Stocke findet man vom Anfange des März bis in den Julius blühende und vom Junius bis in den December reife Trauben. Die Trauben an diesen Weinstöcken sind so groß, daß sie 10—12 Pfund wiegen, und die Beeren haben oft die Größe unserer kleinen Pflaumen. Hie und da finden sich auch wohl Trauben, die bis 20 Pfund wiegen, wodurch die Stelle 4. Mos. 13, 24. bestätigt wird.

**) In herrlichster Entfaltung gedeiht die wilde Rebe in Mingrelien und Imeretien, am Fuße des Kaukasus, bis Persien und Kabul; hier ist sie die „Waldkönigin“, bildet Stämme wie Eichen und umschlingt die höchsten Bäume mit süßen Trauben, so daß kein Weinbau stattfindet (Bilder aus der Natur. Berlin 1858, S. 292). Verschieden davon ist der verwilderte Weinstock,

ausgezeichnet eignet. Mucian, der dreimalige Consul, erzählt, daß das Bildniß der Diana in dem vor 400 Jahren von ganz Asien gebauten Tempel zu Ephesus aus einem Weinstocke von Pandemios gemacht und stets dasselbe geblieben sei, obgleich der Tempel sieben Mal von Neuem erbaut wurde (Plin. XVI. 77). Wem das wunderbar vorkommt, möge sich erinnern, daß man noch in jetziger Zeit (Pl. XIV. 2) in der Stadt Populonium (j. Piombino) in Etrurien eine Jupiterstatue, die aus einer einzigen Weinranke gemacht ist, und in Massilien eine große aus Rebholz gefertigte Opferschale (patera) sieht, ferner, daß der Junotempel zu Metapontum in Lucanien auf Säulen des Weinstockes ruht und daß man den obengedachten Tempel der Diana auf einer, der Sage nach, aus einer einzigen cyrischen Rebe gefertigten Treppe besteigt, deren Holz sich seit so vielen Jahren unverdorben erhalten hat (Pl. XIV. 2). Unsere Reben erlangen nicht mehr jene Größe und Stärke, wie in der Urzeit, vielleicht weil die Fruchtbarkeit der Erde überhaupt abgenommen hat, vielleicht weil die jährliche Schneidelung ihr Wachsthum unterbricht, vielleicht weil die Wachskraft aufwärts in die Tragreben und abwärts in die Senker getheilt wird (Pl. XIV. 2).

Der Hauptsitz des italischen Weinbaues war stets der untere Theil des Landes, Mittelitalien aber, insonderheit Latium, so reich an Großthaten der Menschen, bietet mehr Nachrichten der Geschichte des Weinbaues und Weinverbrauches, obschon sein Product, nur mit wenigen Ausnahmen, nie zu gleicher Güte und

---

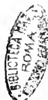
(vitis labrusca s. silvestris) der ἄμπελος ἀγρία des Dioskorides und die labrusca der Römer (Pl. XXIII. 14) mit angeblich weißglänzenden Blättern, Knoten, geborstener Rinde und röthlichen Trauben, wie Scharlachbeeren, welche der gemeine Mann taminische Trauben nannte und zu Amuleten wider Behexung, zum Gurgeln, wider Blutspucken, zur Reinigung der weiblichen Gesichtshaut, gegen Finnen, bei Hüft- und Lendenschmerzen gebrauchte; der Saft der abgekochten Wurzel wurde mit koischem Wein gegen Wassersucht eingenommen. Nach Landerer (Ueber Weinbau und Weinbereitung in Griechenland, Archiv der Pharmacie, Hannover 1849, S. 167) kommt der verwilderte Weinstock in Thälern und an Flußufern Griechenlands häufig vor, trägt erbsengroße Beeren ohne Kerne, von schwarzblauer Farbe und großer Süßigkeit, die man jedoch selten findet, indem die Vögel die Lese besorgen, aber auch vertragen und, indem sie die wenigen unverdaulichen Kerne wieder von sich geben, verpflanzen. Auf schlechtem, sandigen Boden wird die Frucht klein und oft ganz ungenießbar.

Bedeutung gelangte. Die Römer, die nach Maßgabe ihrer Bedürfnisse und Einrichtungen früher Feldbau, als Weinbau, trieben (Pl. XVIII. 2), befaßten sich auch später nicht in gleicher Weise damit, wie die Bewohner Unteritaliens; Boden und Klima bot hier größere Hindernisse. Darin liegt die Ursache, daß die latischen und sabinischen Weine im Allgemeinen als leichte und herbe gelten und zu keiner Zeit mit den süßen, geistreichen und körperhaften Sorten campanischer und tarentinischer Gefilde Vergleich aushielten. Die Kultur geht aber auch hier weit zurück, wie unbedeutend sie zuerst gewesen sein mag. Eine Andeutung liegt darin, daß der tyrrhenische Barbar Mezenzius, in grauer Vorzeit, von den bedrängten Latinern den ganzen Ertrag ihrer Weinernte von drei Jahren als Bedingung ihrer Unterwürfigkeit forderte (Macrob. III. 5); er würde sie schwerlich gestellt haben, wenn die Latiner nicht ansehnliche Vorräthe und die Etrurier bedeutende Weinlager im Lande gehabt hätten. Daß diese hier fehlten, läßt sich daraus schließen, daß er den Rutulern des im latischen Gebiete erzeugten Weins wegen seinen Beistand zusagte. Die bedrängten Latiner lehnten die Forderung ab, gelobten nach Plutarch (Quaest. rom. 45) dem Jupiter, in Hoffnung auf dessen Beistand, ihren ganzen Weinertrag, und richteten zu Ehren des ihnen später den Sieg verleihenden Gottes das s. g. erste Weinfest (vinalia priora s. suburbana) ein. So weit geht das den 23. April jeden Jahres gefeierte Fest in unserer Geschichte zurück. Von jenem Ereignisse schreibt sich's her, daß der Flamen des Jupiter bei dieser Feier noch jetzt die Spende von jungem Wein für Jupiter, den Vater des Bacchus, entnimmt (Ovid. Fast. IV. 895).

Weinbau und Weinhandel mag auch zu den Zeiten der Könige unbedeutend, demgemäß der Weinverbrauch auch beschränkt gewesen sein. Bei Mangel an ausführlichen Nachrichten führen wir dafür an, daß Romulus zu Trankopfern einige Sextare Milch (d. h. das Product herrschender Viehzucht), aber keinen Wein anzuwenden verordnete. Numa's posthumisches und in die Zwölftafeln übergegangenes Gesetz: „Auf meinen Leichenbrand sollst du keinen Wein sprengen," hat vielleicht in etrurischen Religionsgebräuchen, meines Erachtens aber (Pl. XIV. 14) seinen Grund in dem noch unter diesem Könige fortdauernden Mangel an Wein unter den Römern, die, wie ihre Vorfahren, ihr Aeckerchen bestellten, die Rebenzucht dagegen, gleich den Cyklopen auf Sicilien,

vernachlässigten. Der König beschränkte zwar den Weinverbrauch für religiöse Zwecke, aber bestrebt, sein Volk für jede bessere Kultur zu gewinnen, verordnete er andererseits, daß den Göttern nur von geschneitelter Rebe geopfert werden dürfe. Mit Hülfe dieses auf religiöse Gründe gestützten Gesetzes nöthigte er seine Römer zu der wichtigsten Kulturarbeit in jeder Anlage und veranlaßte die Verdrossenen namentlich zum Besteigen der gefahrvollen Höhen der Baumreben (Pl. XIV. 3). Vielleicht gab er dadurch die erste Veranlassung zu dem jetzt noch unter den Weinbauern herrschenden Glauben, daß, wer nur von einem obenhin oder halb geschneitelten (Virg. E. II. 69) oder durch überwucherndes Laub der Ulme verdumpften Weinstocke opfere oder trinke, vom Wahnsinn befallen werde (Virg. G. II. 403).

Daß der mittelitalische Weinbau sich mit der Zeit gehoben habe, bestätigt die Sage, daß die Rebe aus Etrurien durch einen gewissen Aruns nach Massilien eingeführt wurde, wo sie eine phokäische Kolonie (542 v. Chr.) vorfand, welche deren bessere Behandlung dort begründete. In dem celtischen Gallien gedieh, wegen des dort herrschenden kalten Klimas, die Rebe, nach Diodor, lange nicht wohl. Unser Weinbau wurde diesen barbarischen Völkern je länger je mehr im Laufe der Zeit bekannt, und ward ihnen sogar Veranlassung, die Alpen zu übersteigen. Ein Gallier, Heliko, der sich zur Erlernung der Bildhauerkunst in Rom aufgehalten, brachte ihnen die schönsten Früchte unseres Landes, Oel, Feigen, Trauben und Wein nach Gallien, deren Köstlichkeit seine Landsleute lüstern machte, daß sie bald darauf ihr Heimathsland verließen und trotz der Gebirge in das Land einfielen (400 v. Chr.), wo Reben blühen und Keltern fließen. War dies die Veranlassung ihrer Ankunft, so sei sie ihnen verziehen! (Pl. XII. 2.) — Tyrrhenischer Wein fand hundert Jahre später schon Anerkennung und Lob durch den Komiker Sopater, der latische aber scheint damals den an bessere und süße Sorten gewöhnten Griechen noch nicht wohl gemundet zu haben. Man erzählt, daß Kineas, der Gesandte des Königs Pyrrhus (300 v. Chr.), zu Aricia (j. La Riccia), am Fuße des Albanerberges, zwar die Höhe der Reben-Ulmen bewundert, sich aber über die Herbe des Weines in den Worten erlustigt habe: Ich finde gerecht, daß man die Mutter solchen Getränkes an ein so hohes Kreuz



gehängt hat*). Der Wein Unteritaliens aber stand bei den Griechen weit früher in Ansehen; hierher konnte Sophokles (Antig. 1130) die Herrschaft des Bacchus verlegen und ausrufen:

O Bacchus, der du die gepriesene Italia umwallest.
Sophocl. Antig. 1118.

Ein Komiker stellte den Falerner über die besten griechischen Inselweine und sang:

Fünf Flaschen Thasier will ich geben und zwei Falerner!

Die Weine des mittleren Italiens blieben jenseit des Meeres lange Zeit unbekannt und da noch unbeachtet, als Griechenland, Macedonien, das weinreiche Inselmeer und Vorderasien vom Capitole abhängig wurden. Apollodorus, ein griechischer Arzt, der ein Buch über die Weine an Ptolemäus schrieb, empfiehlt keinen einzigen dem Könige zu trinken an (Pl. XIV. 19). Er bedurfte aber auch längere Zeit, ehe er sich hob und veredelte. Die Alten, mit den entsprechenden Grundsätzen der Kultur, namentlich mit der Anordnung der Stöcke nicht genüglich bekannt, ernteten von derselben Fläche weit weniger Most als wir (Varr. I. 7), sie hatten auch weniger Sorten. Cato, obwohl schon im Besitze sicilischer Reben, kennt deren nur acht, von denen, da auch im Bereiche der Weine Mode, Wechsel und Veränderung herrscht, Etliche, jetzt durch bessere verdrängt**), nicht einmal dem

*) Herben, sauren Wein nämlich nannte man, wie auch Lucilius bei Festus angiebt: Kreuzwein (vinum crucium). Bei diesem Ausdrucke und in den Worten des Kineas schimmert der Nebengedanke durch, daß die Sclaven lieber zur Strafe sich an das Kreuz (crux) heften lassen, als so ganz saures Zeug trinken wollten.

**) Obige feine Bemerkung des älteren Plinius, die in Nachfolgendem aus der römischen Zeit bestätigt wird (S. Falerner u. A.), läßt sich auch in der neueren Geschichte nachweisen. Die klassischen Weine der Griechen und Römer sind längst verschollen. In England wurde der Rheinwein durch die schweren Sorten des Portwein und Madeira verdrängt. In Frankreich entspann sich 1650 zwischen der Champagne und Burgund ein förmlicher Weinkrieg. Seit dieser Zeit ist der Champagner zur Weltherrschaft gelangt und zwar durch Ludwig XIV., der ihn bei seiner Krönung zu Rheims kennen lernte und dem Könige von England dessen und Burgunder und Hermitage 200 Oxhoft schenkte. Er blieb längere Zeit das Getränk der Könige. Die Bordeauxweine sind erst seit 150 Jahren weltbekannt und zwar in Folge einer politischen Demonstration zu Gunsten des nach Bordeaux von der Marquise von Pompadour verwiesenen Marschall v. Richelieu, der die Weine der

Namen nach mehr bekannt sind. Er war wie jeder alte, einfache Römer, mit dem Landwein oder selbstgekelterten Tischtrank (temetum), obwohl er ihn durchweg veredelten Landwein (vinum) nennt, zufrieden (Liv. X. 42), und genoß auf seinem Landgute keine andere Sorte, wie die, welche seine Villensclaven erhielten; als er aus Hispanien im Triumphe heimkehrte, konnte er versichern, auf dem Schiffe stets mit den Matrosen, die aus den Sclaven genommen wurden (Liv. XXVI. 35), vom Matrosenwein getrunken zu haben. Nicht unwahrscheinlich ist, daß er, geizig und verkäufisch wie er war, das bessere Blut seiner Stöcke verkaufte. Man wolle indessen nicht glauben, daß der griechische Süßwein damals in Italien noch unbekannt oder ungeliebt gewesen sei. Schon vor Homers Zeit handelten vornehme Latiner die Süßlinge Griechenlands ein und später wurden sie auf besondern Handelsschiffen unsern Häfen zugeführt, bis ihnen das meerbeherrschende Karthago die kühne Fahrt nach dem Westen zweimal untersagte (J. d. St. 245 u. 406). In ihrer Gottesfürchtigkeit aber brauchten die Vorfahren griechische Weine, wegen ihres Zusatzes von Wasser, nicht zu Opfern und bei ihrer Frugalität nur in kleinen Portionen, bei Festschmäusen, in Krankheitsfällen, zur Stärkung des Magens, höchstens zu Ehrengeschenken. Der Vater des L. Lucullus gab bei keinem Gastmahle in seinem Hause, auch wenn es noch so prächtig war, mehr als einmal griechischen Wein, jedem Gaste einen Schluck vor Tische, und C. Sentius, den ich als Prätor noch kannte, sagte, den ersten Chierwein, der in sein Haus gekommen, habe ihm der Arzt wider Magenleiden verordnet (Pl. XIV. 17). Wollten die Alten köstlichern Wein trinken, so wählten sie selbstgezogenen griechisch veredelten Landwein (*οἶνος*, nach anderem Dialekte *οἶνον*, woh. vinom), oder in dessen Ermangelung selbstbereiteten Honigwein, den man auch den Göttern als Trankopfer spendete. Man nahm zu dem Ende auf fünf Congien herben Most einen Congius feinstes Honig, den man mit eben so viel Salz kochte. Der

---

Gironde zuerst in Paris einführte. Der Tokaier ist erst seit 1650 aus der Verborgenheit aufgetaucht. Aber trotz dieser Veränderungen ist das Ansehn des Weines sich seit Jahrtausenden gleich geblieben; er ist der Freund der Menschen, unentbehrlicher Genuß bei jedem fröhlichen Feste, der die Stimmung erhöht, die Geister nähert und Geselligkeit um sich verbreitet. S. Bilder aus der Natur, S. 293.

Honigwein war von dem Weinhonig (οἰνόμελι), aus einem Dritttheile seinen Honigs mit zwei Dritttheilen alten, herben Wein, wie man ihn jetzt mit Wasser verdünnt (mulsum) vor der Mahlzeit zur Anreizung des Appetites zu genießen liebt (Hor. S. II. 4, 26. Cic. Tusc. III. 19), verschieden. Wie hochgeachtet solches Getränk war, geht daraus hervor, daß L. Papirius als Feldherr dem Jupiter ein Becherchen Honigwein gelobte, wenn er ihm Sieg über die Samniter verleihen würde (J. d. St. 434), den Landwein aber behielt er für sich. Solcher Ehrentrunk war bereits früher (J. d. St. 279) einem siegreich heimkehrenden Heere als Bewillkommnungsgabe gereicht und später, ebenfalls von dem Senate (J. d. St. 459), allen Schutzgöttern Roms zugesagt worden. Zur Milderung des Geschmackes und zur Vergeistigung des Landweines setzte man neben dem Honig öfters auch Myrrhen und in mannichfaltiger Zubereitung bei. Uralt ist der Gebrauch, daß die Aedilen an den Sühnfesten Myrrhenwein (Harz von amyris kata) den gelagerten Göttern vorsetzten; das Zwölftafelgesetz indessen verbot, wie andern Aufwand, bei Bestattungen der Leichen Myrrhentrank (potio murina s. murrhina s. murrhata) zu spenden. Wegen seiner Süßigkeit (Pl. XIII. 3, 5), Berauschungsunfähigkeit und seines aromatischen Geruches (Pl. XIV. 15, 27) war er auch den Frauen beliebt (Gell. X. 23) und fand später noch (Plaut. Pseud. II. 4, 50). gleich dem Rosinenwein und der Mostsode, bei ihnen vielen Beifall.

Auf Förderung des italischen Weinbaues wirkten mehrere günstige Umstände, insbesondere aber die Besiegung der afrikanischen Heermassen, die Beendigung der verheerenden punischen Kriege, die durch unerhört große Aushebungen den Aeckern Arbeiter und Sclaven entzogen, und die Abhängigmachung des unteren Italiens und des griechischen Meeres von der ruhmvollen Macht unserer Adler. Die dadurch hergestellte innere Ruhe, die Austheilung von 2 Juger Land an Jeden, der 1 Jahr in Spanien und Afrika, und von 20 Juger, der alle Feldzüge unter Scipio gemacht, der lebendige Verkehr nach Griechenland und dessen Inseln, schuf Publicanen und Capitalisten die Möglichkeit, sichern Weinbau zu betreiben, Arbeiter zu benutzen, die ohne Haus und Feld lebten, und ausländische Rebsorten aus der Ferne zu beziehen. In unbekannter Zeit wurden aus Rhodos, Chios, Lesbos, aus Aegypten, Griechenland und Klein-Asien

Reben eingeführt, deren Nachkommen in dem Rhodier, Mareotischen und Cäkuber, dem horazischen Festweine, uns erhalten sind (Hor. ep. IX. 3. Od. III. 28). Dem älteren Cato aber, der am Anfange dieser betriebsameren Zeit steht, gehört unbestritten der Ruhm, durch Vorgang, Beispiel und Lehre einen so starken und erfolgreichen Anstoß selbstständig dazu gegeben zu haben, daß der Name des römischen Weinbaues mit dem Ruhm unserer Siege wuchs und den Triumph über die ausländischen Weine davon trug. Seit Cato galt die Weinkultur als Zierde und Krone des Landbaues; sie würde mehr gediehen sein, wenn es nach den punischen Kriegen nicht so sehr an Arbeitern gefehlt hätte. Doch machte sie Fortschritte, daß der später geborne Varro (I. 2) nicht blos die Fülle der Rebanlagen, sondern auch die Güte des Weines in Italien in stolzen Fragen über die anderer Länder setzen konnte. Wiederholte, im Laufe der nächsten Zeit erfolgte Einführungen fremdländischer Reben aus Sicilien, Thasos, Chios, Rhodos und Afrika vermehrte die arme Zahl, die sich bei Cato findet, daß Virgil, obwohl er nur 15 derselben namentlich erwähnt (Pl. XIV. 11), die bekannten Sorten nicht nennen konnte. Cato's, Varro's und Mago's Anweisungen und Vorgänge kamen der fortschreitenden Kultur zu Statten; mit dem veredelten Weine (vinum) verlor sich zwar aus der Sprache der Name und auf den Lagern der alte Landwein (temetum), die Weingütler aber ließen die Weingärten von griechischen und asiatischen, des Weinbaues kundigen Sclaven oder großgriechischen Tagelöhnern bearbeiten oder ihren Meiern und Meierinnen an die Seite treten; sie benannten, bald aus eigener Vornehmheit, bald durch Einwirkungen der griechischen Arbeiter, neue, bisher unbekannte Sorten, Geschäfte im Weingarten, in der Kelterstube u. s. w. mit griechischen Namen, und ließen aus dem in dieser Production weiter fortgeschrittenen Griechenland Instrumente zur Kultur, Kelterung, Pressung oder Aufbewahrung des Weines, die sie dort, als Glieder unserer Heere, auf ihren Reisen oder durch ihre Weinsclaven kennen gelernt hatten, kommen.

Außerordentlich einflußreich war, ziemlich um Cato's Zeit, ein glückliches Ereigniß, — wir meinen das ausgezeichnete Weinjahr unter dem Consulate des L. Opimius (131 v. Chr., J. d. St. 633), in welchem unter dem Einflusse der günstigsten Witterung und einer Hitze, die den Kochgrad (coctura) erreichte

(Pl. XIV. 6), alle Sorten so vortrefflich geriethen, daß in unsern Jahrbüchern kein gleich herrlicher Jahrgang aufgezeichnet stehet. Jetzt erkannte man zweifellos, welchen Schatz Italien an seinen Reben und Weinen habe; die Fülle des Herbstes nöthigte die Weingütler, ihre schon vorhandenen Weinlager zu vergrößern, die Trefflichkeit lockte, neue Rebenanlagen zu machen, und trieb die Preise in die Höhe. Wer damals auflagerte, hinterließ seinen Kindern ein Kapital, das hohe Interessen trägt. Zwar behauptet Vellejus Paterculus (II. 7), der etwa 150 Jahre später schrieb, daß schon zu seiner Zeit von diesem Jahrgange nichts mehr zu haben gewesen sei, — aber ich (Pl. XIV. 6) und auch Martial (II. 40) sah diese nunmehr 160—200 Jahre alten Weine noch auf Lagern, doch, wie alle altgewordenen Weine, verdickt, wie Honig, ohne die ursprüngliche Blume und von unangenehmem, fast bitterlich scharfem Geschmacke, daß sie nur in kleinen Quantitäten, zum Verschneiden, oder mit Most oder Wasser aufgefrischt, (vinum recentatum), als seltenes Getränk dem liebsten oder ausgezeichneten Ehrengaste (οἶνος γερούσιος, Hom. Il. IV. 259) gereicht werden. Die Preise der Opimianer stehen höher als die aller Consularweine (vinum consulare, Mart. VII. 78); hier läßt sich erkennen, was an apothecirten Weinen zu verdienen ist. Angenommen, daß der ursprüngliche Preis einer Amphore dieses Weines 100 Nummen (etwa 5 Thlr. 15 Sgr.) betragen habe, so kostet jetzt, unter der Regierung des Cäsar, C. Caligula, 160 Jahre später, bei Anrechnung sechsprocentiger, also mäßiger bürgerlicher Zinsen, eine Unze, d. h. der zwölfte Theil einer Amphore, wenigstens eben so viel. So viel Geld steckt in einem Weinlager! (Pl. XIV. 6.)

Ueber die frühern Erträge der Weinäcker liegen nur spärliche Nachrichten vor, sie sind auch sehr schwer zu geben, da sie eben so von der Lage und dem Alter der Stöcke wie den Jahrgängen abhängen. Cato aber und nach ihm Varro (I. 2) rühmen solche Reichlichkeit, daß mehr als in einer Gegend jedes Joch Pflanzung, ungeachtet der unvollkommnen damaligen Pressen, 300 Amphoren oder 600 Urnen Wein brachte. Wir mögen diese Ergiebigkeit um so weniger bezweifeln, als jetzt im gallischen und faventinischen Gebiete noch Anlagen vorhanden sind, die man „Dreihunderter" (vineae trecenariae) nennt, weil man vom Joch 300 Amphoren keltert (Col. III. 3). Durch solche Erträge wurde

der äußerst mäßige und sparsame Cato in den Stand gesetzet, seinen Landsclaven starke Rationen zukommen zu lassen. Er schreibt (57): Nach beendigter Weinlese gebe man den Leuten während der ersten drei Monate Lauer zu trinken; im vierten Monate kann jeder Mann täglich eine Hemina oder überhaupt 3 Congien, im fünften bis achten Monate täglich einen Sextar, im neunten bis zwölften Monate täglich 3 Heminen oder monatlich eine Amphore, während der Saturnal- und Compitalfeste täglich einen Congius erhalten. Im Durchschnitte des ganzen Jahres muß man jeden Mann mit 8 Amphoren ansetzen, denen aber, die in Eisen gehen, etwas mehr zukommen lassen, wenn sie ordentlich arbeiten sollen. Für diese sind 10 Amphoren keineswegs zu viel. Nehmen wir nun nach seinen eigenen Angaben, daß er auf 240 mit Oelbäumen besetzte Juger 13 Menschen und zu 100 Joch Weinland 16 Menschen bedurfte, so verbrauchte er im Mittel etwa 260 Amphoren Wein oder nicht den vollen Ertrag eines Juger. Statt oder in Ermangelung des Lauers bereitete er den Sclaven einen Wintertrank aus einer Mischung von 10 Quadrantalen Most, 2 Quadr. scharfen Essig, 2 Quadr. Sapa und 50 Quadr. Süßwasser, Alles täglich drei Mal fünf Tage lang wohl umgerührt, was dann mit 64 Sextaren Seewasser vermischt in ein Faß gethan und 10 Tage verschlossen gehalten wurde. Dieser Wein soll sich bis zur Sommerwende halten, dann aber zu dem schärfsten und schönsten Weinessig werden (Cat. 104).

Cato starb etwa um die Zeit der Eroberung von Karthago und Korinth; in diesen 230 Jahren sind wir allerdings in den für das gemeine Leben nützlichen Kenntnissen weiter gekommen, aus den letzten Zeiten aber lassen sich nur wenige Männer anführen, welche zur Beförderung des Weinbaues wesentlich beigetragen hätten (Pl. XIV. 5). Seit Virgils Tode jedoch, jetzt vor 90 Jahren, ist manche neue Sorte, z. B. aus dem arvernischen, sequanischen und helvischen Gebiete und ganz neuerlich eine aus der Gegend von Vienna, die einen Pechgeschmack hat (Pl. XIV. 3), eingeführt worden; die Anpflanzungen haben sich auch an einzelnen Stellen gemehrt. So ist namentlich das Gefilde von Liternum, der letzte Aufenthalt und die Grabstätte des verbannten Scipio Africanus, durch Vetulenus Aegialus, einen Freigelassenen, mit Reben besetzt worden, aber die italische Rebe und der Ruhm des italischen Weines hat sich über Gallien und die

Gegenden des Rheinstromes verbreitet. Je weiter wir hier unsere Eroberungen ausdehnten, desto weiter folgte, so weit es der rauhe Himmel des Nordens zuläßt, Bacchus und Bacchusdienst. In den den Alpen nahe gelegenen Landschaften, namentlich im Decumanerlande (Zehndlande), ließen sich viele Römer, besonders Veteranen des Kaiserreiches nieder und zogen die Rebe nach; leicht möglich, daß die vielfachen Verbindungen, welche schon vor Cäsar zwischen Gallien und Germanien stattfanden und die gallischen Colonisten, welche aus dem westlichen Heimathslande die Künste des Friedens, des Acker- und Obstbaues nach Germanien trugen und in den fruchtbaren Gegenden übten, welche sie als Wohnsitze in der Nähe des hercynischen Waldes wählten (Caes. b. g. VI. 24), die Rebe auch nach Deutschland brachten. Die Liebe der Deutschen zu berauschenden Getränken kann wenigstens dereinst die Weincultur befördern, gewiß ist italischen und gallischen Händlern unter den Barbaren Gelegenheit geboten, das Landesprodukt sicher und zu Preisen abzusetzen, die sie in dem Heimathslande nicht erlangen. Wir müssen beklagen, daß das große germanisch-belgische Volk der Nervier, an den beiden Seiten der Sabis (Sambre), die Einfuhr des Weines aus uns unbekanntem Grunde verboten hat (Caes. b. g. II. 16, IV. 2).

Die Erträge des Weinbaues grenzen an das Unglaubliche und erweisen die Gedeihlichkeit dieser Kultur auf italischem Boden. Ich mag hier nicht auf die sog. „tollen Stöcke" (v. insanae) Campaniens mich beziehen, die drei Mal tragen, daß wenn die erste Traube reift, die zweite wächst und die dritte blüht*) (Pl. XVI. 49), ich halte mich vielmehr an durch Zahlen zu erweisende Thatsachen. — Acilius Sthenelus, ein Plebejer und Sohn eines Freigelassenen, hatte in der Gegend von Nomentum (j. La Mentana) sechszig Juger Weinanlagen, die er mit 400,000 Nummen (22,200 Thlr.) verkaufte. Es kostete also jedes Einzelne = 28,800□' = 6666 Nummen (etwa 370 Thlr.). Solcher Kaufpreis ist nur bei Erträgen möglich, wie sie Rhemnius Palämon, ein berühmter Grammatiker, zu erringen wußte. Er kaufte, von

*) In heißen Ländern trägt der Wein, wie in den Gärten des Königs Alkinoos, das ganze Jahr Blüthen und Trauben, erschöpft sich aber bald in rastloser Thatkraft und gestattet daher keinen Anbau. S. Bilder aus der Natur 1858. S. 292.

Sthenelus unterstützt, in den letzten Jahren, auch in der nomentanischen Flur, ein 10 Meilen von der Stadt, seitwärts an der Straße belegenes Gut für 600,000 Nummen. Bei den jetzigen wohlfeilen Preisen der Güter war dieses das wohlfeilste, denn der Boden war schlecht und der vorige Besitzer hatte es in Rückstand kommen lassen. Der Käufer ließ es, weniger in ehrenhafter Gesinnung, als in Eitelkeit verbessern und die Rebenpflanzungen nach Anleitung des Sthenelus gänzlich rigolen. Indem er auch sonst diesen Weinbauer nachahmte, erzielte er so außerordentliche Erträge, daß er schon nach acht Jahren die Trauben am Stocke für 400,000 Nummen verkaufte. Jedermann eilte dorthin, die aufgeschichteten Traubenberge zu sehen, seine Nachbarn aber wendeten zur Entschuldigung ihrer Nachlässigkeit vor, daß er solche Ernten nur seiner höhern Wissenschaft zu verdanken habe. Nach zehnjährigem Besitze verkaufte er das Weingut an Annäus Seneca um das Vierfache des von ihm gezahlten Kaufgeldes (2,400,000 Nummen); dieser durch Geist und Gelehrsamkeit ausgezeichnete Mann gewann manche Herbste von jedem Juger acht Culleus (12 Oxhoft) im Ganzen 720 Culleus Wein. Nimmt man nun als Preis des geringsten Weines wenigstens 300 Sesterzien für den Culleus an (Col. III. 3), so thut dieses eine Summe von 28,800 Sesterz., ein Beweis, wie ungemein erträglich dieser Zweig der Landwirthschaft selbst unter den angenommenen niedrigen Mostpreisen ist. Die Fruchtbarkeit der cäretanischen Weinpflanzungen in Hispanien ist noch außerordentlicher; dort trägt ein einziger Stock manchmal mehr als 2000 Trauben und von je nur achtzig zweijährigen Stöcken kelterten wir regelmäßig 7 Culleus Wein (Pl. XIV. 5. Col. III. 3). Was würden wir nicht ernten müssen von einem Weinbeete, auf dem sich in der Regel 3600 bis 4750 Stöcke befinden, wenn unsere Thätigkeit gleich groß wäre? (Pall. III. 3.) Aber der Weinbau Italiens wird nicht sorgfältig genug betrieben. Wir lassen es zu sehr an der Bodenbearbeitung fehlen. Hätte man die cäkubischen und setinischen Aecker bearbeitet, wie jenes nomentanische Weingut, so würden die ersteren nicht eingegangen sein, beide aber gewiß einen höhern Ertrag als 7 Culleus geben, da doch Cato als regelmäßigen Ertrag 10 Culleus ansetzt (Pl. XIV. 5). Bei uns begeht man überdies noch einen andern Kulturfehler. Man ist nämlich zu sehr auf eine reiche Ernte bedacht, läßt die Stöcke in verderb-

licher Ueppigkeit vegetiren und dann übermäßig tragen. Daher kommt es, daß die Anlagen nicht lange dauern und die Weine den ursprünglichen Adel einbüßen (Col. III. 3). Drückend wirkt endlich auf den Absatz, daß die Römer sich nicht mit dem inländischen, obschon hochveredelten Produkte begnügen, sondern Ausländer trinken wollen.

Der Handelsgeist der gallischen Völker trug vormals zur Beförderung unseres Weinbaues nicht wenig bei. Vor etwa 300 Jahren verführten italische Kaufleute nach Gallien den Wein, jetzt aber beziehen wir Trauben und Traubensaft aus Gallien, namentlich aus dem narbonesischen Gebiete, aus Massilien und Vienna (Pl. XIV. 6), obwohl die Bewohner in dem Rufe stehen, daß sie, wie auch die rebzüchtenden Bituriger (Pl. XIV. 4), den Wein durch Beimischung von Kräutern, Aloë u. s. w. verfälschen. Wir begehren die starken Weine aus Hispanien, namentlich aus Tarracona (Ovid. a. a. III. 645), die Martial (XIII. 118) und Silius Italicus (III. 370) den besten latischen oder campanischen nur an die Seite setzet. Der starke Import und Verbrauch ausländischer Weine drückt unsere Preise herab und giebt unsern Weinhändlern Gewinn und Anlaß, aus Asien, Afrika und den cykladischen Inseln ganze Weinernten einzuführen (Col. praef.). Lucullus ließ, als er aus Asien zurückkehrte, mehr als 100,000 Stückfässer (cadi) griechischen Wein unter das Volk austheilen; Hortensius hinterließ seinen Erben mehr als 10,000 solcher Fässer; dem Dictator Cäsar war es später nicht genug, Amphoren Falerner bei seinem Opferschmause auf jeden Tisch zu stellen, er gab auch noch ganze Stückfässer Chier, bei dem hispanischen Triumphe Chier und Falerner, und als Epulo (Priester der Opfermahlzeit) im dritten Consulat, war er der Erste, der sogar vier Sorten, Falerner, Chier, Lesbier und Mamertiner, also die damals berühmtesten (die übrigen kamen erst später, um d. J. d. St. 700 in Ruf) aufstellte (Pl. XIV. 17). So maßlos wurden die köstlichsten Ausländer schon damals bei öffentlichen Gelegenheiten verbraucht! — Der dem inländischen Weinbau dadurch jetzt hervorgehende Schaden ist um so größer, als sich der Reichthum gemehrt hat und die in Folge der durch die Bürgerkriege herbeigeführten Umkehrung aller Lebensverhältnisse aus Armuth und Obscurität zu den glänzendsten Besitzthümern emporgekommenen Leute bei ihren häufigen Gastereien und Gelagen fremde Weine

so recht absichtlich dem Landeserzeugnisse vorziehen. Daher kommt auch der unverhältnißmäßig niedere Preis des letzteren. In unserer schwelgerischen Zeit bezahlt man die Testa starkgefragten, alten, abgelagerten Weines mit 100 Nummen und auch weniger, so viel kosten aber auch die Pechweine der Viennenser, die man ihrer kühlenden Eigenschaften wegen gern trinkt, in ihrem Vaterlande; man setzt noch die Transportkosten auf und läßt unsern Wein unbeachtet (Pl. XIV. 6). Ich vermuthe, daß das Edict aus dem Consulate des Licinius Crassus und Julius Cäsar, welches verbot, die Amphore griechischen Wein um acht As zu verkaufen, und der Eingangszoll, den M. Fontejus und Titurius im Betrage von 16 Sesterz. auf die Amphore gallischen Wein legte (Cic. pr. Fontej. 5), die inländischen Weinpreise etwas hätte heben können. Vortheilhafter würde unserer Sitte und Weinzucht gewesen sein, wenn jener Verein der Senatoren, die sich in nachcatonischer Zeit durch einen feierlichen Eid verbanden, auf keine Mahlzeit mehr als 120 Asse zu verwenden, nicht mehr als 100 Pf. Silbergeschirr auf ihre Tafel zu bringen und — keine fremden Weine zu trinken*), Erfolg gehabt hätte.

Die Rebe ist das vortrefflichste aller Gewächse. Die Naturkundigen wissen, daß sie sich allen Gegenden und Klimaten, mit Ausnahme der heißen und eisigen anschmiegt, und die Bauern, daß ihre Kultur leichter ist, als die der anderen Gaben der Ceres. Es giebt nicht viele Länder, in denen sie, wie hie und da im transalpinischen Gallien nicht vorkäme oder wo man, wie auf der Insel Tapobrane (Ceylon), keinen Gebrauch von ihr machte. Ueberall lohnt sie die Sorgfalt der Sterblichen mit ihrem süßen und stärkenden Safte (Pl. VI. 24). Sie hat so viele Vorzüge, daß sie im Landbau mehr Beachtung verdient, als der Oelbaum und die Palme (Pl. XXIII. 51); die indischen Spezerei- und die ägyptischen Salben-Pflanzen können ihr nur aus besondern Rücksichten vorgezogen werden (Pl. XIV. 2). Woher sie gekommen sein mag, sie, das edelste Gewächs, hat in Italien, dem schönsten Lande (Pl. III. 6. XXXVII. 77. Cic. p. red. 1) die beste Pflanz-

*) Hier die ersten Anfänge der Enthaltsamkeitsvereine! — Jene Senatoren vereinigten sich in Liebe zum republikanischen Vaterlande gegen den Genuß ausländischen Produktes, ihre Nachkommen in Ober-Italien aus Haß gegen Oesterreich zur Enthaltung — von deutschen Cigarren! —

NB Ioannes Diaconus Pediasimus in seinen Scholien zu Hesiodi Scutum Herculis v. 393 (ap. p. 103 der Ausgabe von Heinrich): τὰ δῶρα, λέγω τοῦ Διονύσου, ἡ δόσεις τοῦ [illegible] χαρὰν καὶ ἄχθος. ἄχθος μὲν [illegible] τὴν ἐργασίαν τῶν ἀμπέλων μόνον, χαρὰν δὲ διὰ τὴν εὐφροσύνην τὴν ἐκ τοῦ οἴνου."

stätte gefunden. Hier, wo, wie die Alten sagten, Bacchus und Ceres um die Herrschaft gekämpft, wächst sie in solcher Fülle und Vortrefflichkeit, daß sie schon frühzeitig die Eifersucht unserer weinarmen Nachbarn erregte (Pl. XII. 3), das Lob der weinreichen Griechen fand und bald die Produkte aller Völker zu übertreffen schien (Pl. XIV. 1, 3). Nirgends wird sie auch mit solchem Fleiße und in gleicher Ausdehnung gebaut. Phrygien, das Homer das „traubenreiche" (ἀμπελόεσσα) nennt, kann nicht mehr Weinstöcke gehabt und nicht Wein erzeugt haben, dem Falerner zu vergleichen (Varro I. 2). Für ganz Italien war die Rebe ein Mittel zur Milderung roher Sitten (Pl. XII. 2); sie hat, wie jede Gegend, unser schönes Land noch verschönert (Pl. ep. V. 6) und ihm eine Mannichfaltigkeit des Anblicks gegeben, die in barbarischen Gegenden nicht vorkommt. Nur in Italien, wo Bacchus waltet, steigen Reben an Grenzbäumen der Wege, Felder, Gärten und Wiesen auf, füllen Rebstöcke die Weidichte (Virg. E. III. 65), kennzeichnen sie Felder und Raine, bekleiden sie Häuser, Gehöfte, Gartenmauern und Wirthschaftsgebäude (Hor. I. 18, 2) und bringen der Domina noch manches Körbchen Trauben, dem Meier das angenehmste Laubfutter für sein Vieh (Varro I. 15). Hier ist es, wo in der Stadt ein einziger am Geländer gezogener Stock die sonst offenen Spaziergänge der livinianischen Galerie beschattet und noch 12 Amphoren Most giebt; hier ist es, wo das Volk auf dem Forum unter dem Schatten eines freiwillig ausgeschlagenen, von ihm sorgfältig gepflegten Stockes in der Mittagsgluth ausruhen und daneben einen Altar haben kann, der erst bei den letzten Fechterspielen des vergötterten Julius abgebrochen wurde (Pl. XV. 20) und wo in Campanien die Baumreben an Pappeln und Ulmen in knieförmigen Windungen an den Zweigen bis zu den Gipfeln in solche Höhe sich emporschlingen, daß der gedungene Schneitler sich vorher freies Begräbniß ausbedingt. Ich habe nirgends schönere Gegenden gesehen, als die Gegenden von Cumä, ihrer Tochter Neapolis (Pl. XIV. 8) und um den Vesuvius (Col. III. 2. Sil. XII. 152);

— hier grünet in Füll' das schattige Rebengeranke
Und der köstliche Saft preßt das träufende Faß;

Mart. IV. 44, 1.

oder die herrliche Bergkette, die in der Nähe des alten Sinessa beginnt, sich eine beträchtliche Strecke landeinwärts zieht und die

südlich gewendeten Rebhügel von Gaurus, Falernus und Massicus enthält. Hier duftet die köstliche Weinblüthe, die vom längsten Tage ab das vorzüglichste Wachs zur Einfassung des würzigsten, goldgelben Honigs giebt, lieblicher als an jeder anderen Stelle (Pl. XI. 14); hier

— bis zur äußersten Höh' der sanftabneigenden Bergwand
Arbeitsfröhliches Volk und rastlos emsige Pflanzer
Tummeln sich bald auf dem Gipfel des Bergs und bald an dem Abhang
In muthwilligem Lärm wetteifernd;

Auson. Mosell. 160.

Hier wächst das edelste Gewächs (Flor. I. 16)

Und schwer hangende Frucht und massischer Trank des Lyäus
Füllen das Land.

Virg. G. II. 144.

Kein Gewächs hat in unsern öffentlichen und privaten Verhältnissen eine solche Bedeutung erlangt, wie der Weinstock. Er gehört in unsere Religion, wie der goldene Weinstock in den Tempel von Jerusalem; er bedingt viele der unserm Landvolke theuern Feste und Opfer, wirkt zur Feier fast eines Jeden, belebt Fleiß und Geselligkeit und hat zum Ruhme, Reichthum und zur Kultur ganz Italiens mehr beigetragen, als jedes Andere. In unsern Kriegslagern führt er Oberaufsicht und Befehl (Ovid. A. A. III. 427. Juv. XIV. 193. Sil. XII. 395); den Rebstab sehen wir in den Händen der Centurionen bei der Uebernahme ihrer Würde (Juv. VIII. 247. Tacit. H. I. 23); er dient verdienten Kriegern zur ehrenvollen Belohnung (vite donari), wie er auch ein Mittel ist, träge Heeresglieder zu ihren Adlern zu treiben (Valer. Max. II. 7, 4). Die Rebe macht selbst die Strafe ehrsam; Ausländer werden mit Ruthen, Römer mit Weinranken geschlagen (vite caedi). Wer weiß endlich nicht, daß die Weinpflanzungen (vineae) uns den Gedanken und den Namen der in der Belagerungskunst wichtigen Sturmdächer (vineae) an die Hand gegeben haben? (Pl. XIV. 3.)

Auch in der Heilkunde behauptet der Weinstock eine vorzügliche Stelle (Pl. XIV. 3). Pomona, gleichsam unwillig darüber, daß die niedrigen, von dem Himmel weit abstehenden und kurzlebigen Gewächse weniger Heilkräfte besitzen sollten, als die Bäume, stattete auch sie damit aus, aber — bei Herkules! — (Pl. XXIII. 1) dem Weinstocke gab sie deren in reichster Fülle (Pl.

XXIII. 2). Jeder Theil von ihm ist diensam zur Linderung menschlicher Uebel und Leiden; man braucht die Gabeln (pampini), die Blätter, den Blattsaft, die Asche, die Rinde, die Häkchen (claviculae), die Beeren und Beerenschalen, das Thränenwasser, die Blüthe, die Trauben und den Traubensaft. Lauterer Wein ist ein Mittel wider Schierling, Coriander, Aconitum, Meconium, Viscum und Quecksilber; er hilft wider die Schlangen, Hämorrhois, Prester, Schwammgifte, wider die Stiche der Bienen, Wespen, Hornissen, Phalangen und Skorpione, auch wider alle Schäden, welche durch Fieberfrost gefährlich werden; er ist diensam bei Blähungen, Brustreißen, Magenbrechen, bei rheumatischen Zufällen des Unterleibes und der Eingeweide. In der Cardialgie legt man mit gutem Erfolge lauteren Wein auf die linke Säugewarze, aber bei der Ruhr, bei Schweiß und anhaltendem Husten oder Augenfluß braucht man Wein, der mit Wasser gemischt ist (Pl. XXIII. 23). Wein stärkt die Glieder; äußerlich angewendet kühlt er, getrunken erwärmt er die Eingeweide (Plin. XIV. 7). Bist du krank, — „trink ein wenig Wein um deines Magens willen" (1 Tim. 5, 23). Willst du fett werden und offenen Leib haben, trink Wein bei der Mahlzeit, — willst du aber etwas von deinem Fette verlieren, versage dir den Wein über Tische und genieße hernach nur wenig (Pl. XXIII. 23). — Willst du lange leben, kannst du den Wein nicht entbehren (Sir. 30, 31). Wir haben nicht mit den verkehrten Weltweisen des Morgenlandes zu rechten, die sich des Weines gänzlich enthalten (Jer. XXXV. 2—6. Luc. I. 15. VII. 13) — uns ist er eine Gabe der Götter, die man nicht verachten darf:

Den Verächtern des Weins drohet der Gott jegliches Ungemach
Und nichts anderes scheucht nagenden Gram von uns hinweg.
Hor. Od. I. 18, 3.

Wein entbindet der Sorgen und macht die Beschwerden vergessen, welche Krieg, Armuth oder sonstige Lebensmüh' mit sich führt. Wer ihm hold ist,

Solchem ist Liber auch hold und schaut mit freundlichem Blick an.
Wer ihn ehrt und nicht hasset den fröhlichen Wein.
Aber erzürnt kommt er zu nüchternen Hassern der Rebe;
Wenn ihr die Gottesgewalt fürchtet des Zürnenden, — trinkt!
Tibull. III. 6, 19.

Wein ist es, der dem Kranken Gesundheit, dem Armen Muth, dem Bekümmerten Hoffnung (Hor. Od. I. 21, 15)

Und ein fröhliches Herz dem verständigen Manne gewähret,
Daß auch der Jahre vergißt seiner genießend der Greis.
Unbek. griech. Dichter.

Cato hat gewiß Recht (c. 1.), wenn er auf einem Landgute von 100 Joch dem Weingarten die erste, Wiesen, Weiden und haubarem Walde aber die fünfte, sechste und siebente Rangstelle anweiset (Pl. XVIII. 6. Varr. I. 7) und den nach den punischen Kriegen zwiefach bedeutsamen Rath ertheilet, jedes angekaufte Landgut, sofern es die Verhältnisse des Bodens gestatten, sobald als möglich mit der vielseitig nutzbaren Rebe zu bepflanzen. Auch Horaz empfiehlt dies seinem Freunde:

Varus, pflanze zuvor heiligen Wein, eh' du die lockre Flur
Tiburs und das Gebiet Katilus mit anderer Frucht bedeckst.
Hor. Od. I. 18, 1.

Ich schließe mich dieser Ansicht vollständig an, denn abgesehen von den schon gedachten Vorzügen und Vortheilen, macht Weinbergsarbeit heiteres Gemüth und Weinbergsertrag kommt jedem Hausvater wohl zu Statten (Cic. de senect. 15, 8). Ich erachte Weinpflanzung für eine Zubehör des Landbaues und für das wesentlichste Stück eines Landgutes (Pl. XVIII. 6); Weinland wirft nicht blos eine jährliche Bodenrente ab, das in dem Boden ruhende Kapital steigt auch bei guter Kultur jährlich und ist man im Stande, die Weine auf dem Lager liegen zu lassen, bis sie alt werden, so läßt sich daran mehr, als an jedem andern Produkte in den ersten zwanzig Jahren verdienen. Durch den Wein kann der Landmann zum Kaufmanne werden und bei Fleiß und Einsicht unter der Gunst der Umstände mehr als der gewinnen, der sich auf die See wagt und an den Küsten des indischen und rothen Meeres Schätze sucht (Pl. XIV. 5). Bei stockenden Preisen kann er freilich auch viel verlieren; ein billig denkender Hausvater macht sich's zum Grundsatz, alle Preise zu benutzen, weil er so sicher geht und den meisten Gewinn hat. Auch ist er vorsichtig in der Auflagerung. Die gewöhnlichen, leichten und wohlfeilen Weine, so wie die, welche in Niederungen und Feuchtstellen gewachsen sind, taugen dazu nicht; sie, wie aller Most, der sich, sei es aus Schuld der Sorte, des Bodens, oder Jahrganges, nicht gut hält, müssen bald verkauft werden, der dagegen, der an hohen Stellen, an spärlich tragenden Stöcken und in trocke-

nen Jahrgängen gewachsen, oder der in der Jugend einen etwas scharfen Geschmack hat, ist dazu geeignet.

Dem Weinbau macht man einen dreifachen Vorwurf:

1) Er soll den Getreidebau beeinträchtigen. Darum stellte das auf den Trümmern des Freistaates sich erhebende Cäsarenthum dieser Kultur in Italien und den gallisch-germanischen Ländern gesetzliche Hindernisse in den Weg. Nach einem der Weinlese eben so günstigen, wie dem Getreidebau ungünstigen Jahre (92 n. Chr.) befahl der Cäsar Domitian (Suet. Domit. 7), daß in Italien keine neuen Weinberge angelegt (novellare), in den Provinzen aber die alten zur Hälfte ausgerottet werden sollten. Wir lassen unerörtert, ob diese politisch-ökonomische Verordnung des Kaisers gegen die Vernachlässigung der Ackerfelder (arva) und zur Steuerung des Getreidemangels je in vollständige Ausführung gebracht worden ist, aufrecht erhalten wurde sie wenigstens von dem Gesetzgeber nicht (Suet. Dom. 14); der Kaiser Flavius Vopiscus Probus (282 n. Chr.) erlaubte später allen gallischen, hispanischen und brittischen Völkern aus Dankbarkeit, weil sie, wie die Germanen, dem in Gallien aufrührerischen Proculus zu Bonosus die erbetene Hülfe versagt und ihm zugewendet hatten, Weinstöcke zu haben und Wein zu bereiten; er ließ selbst im illyrischen Gebiete, in der Nähe seiner Vaterstadt Syrmium, den Berg Alma von seinen Soldaten umgraben und mit auserlesenen Reben bepflanzen (Vopisc. Prob. 18). Die Bewohner des südlichen Galliens machten von der kaiserlichen Erlaubniß unverzüglich Gebrauch, holten Setzlinge aus Italien, Griechenland und Afrika, und diese wurden die ersten Grundlagen der Stöcke, welche in der spätern Zeit die gallischen Hügel bedecken. Um diese Zeit sollen auch die Weinberge um Speier, Worms und Mainz mit römischen Reben bepflanzt worden sein.

Trotz des starken Weinbaues hatten unsere Väter ausreichend Getreide; dies beweiset, daß dieser Vorwurf ungegründet, und die Unmöglichkeit, die domitianische Maßregel auszuführen, daß auf gesetzlichem Wege dieser Kultur keine Schranke anzulegen ist.

2) Der zweite Einwand, den man macht, ist aus der Kostspieligkeit und Unsicherheit oder Ungenüglichkeit des Ertrages hergenommen. Wir antworten auf Letzteres mit Gräcinus: Die Schuld liegt mehr an dem Menschen als an der Rebe. Die Weingärtner sind nicht sorgfältig genug bei Auswahl der Setz-

linge; sie nehmen die geringsten Sorten, geben auch diesen nicht einmal die erforderliche Nahrung, so daß sie dürr werden, statt kräftig zu treiben; auch herangewachsen, unterliegen sie nachlässiger Behandlung. Die Lokalität wird ferner zu wenig in Betracht gezogen; man legt die Pflanzung auf dem schlechtesten Theile der Länderei an, als ob gerade solcher Boden dafür der am meisten geeignete wäre. Dazu gesellt sich endlich Unkenntniß der für den Satz gültigen Regeln, Gleichgültigkeit oder Geiz bei Ankauf tüchtiger Weinbergsclaven, Mangel an erforderlichen Geräthschaften und dadurch entstehende mancherlei Arbeit und Ausgabe, und endlich die Sucht nach augenblicklich hohen Gewinnen, in der man den Stöcken zu vieles Holz läßt. Niemand will diese Fehler zugestehen, Jeder aber klagt lieber die Unzulänglichkeit des Ergebnisses als die eigene Habsucht, Nachlässigkeit oder Unwissenheit an (Col. III. 3).

Ich gebe zu, daß ein Weingarten auszureuden ist, der nicht jährlich Einen Culeus trägt (2½ Oxhoft); hier wird der Bau mit Schaden fortgesetzt und der Aufwand nicht gedeckt. Gesellet sich Fleiß mit Kenntniß der Behandlung, glaube ich zwar nicht, wie Gräcinus, einen Durchschnittsertrag über 30—40 Amphoren, aber im Mindesten überall von Einem Culeus für jedes Juger annehmen zu können. Rechnet man nun:

1) Ankaufskapital für den Weinbergsclaven 6—8000 Sest.	7000 Sesterz.
2) Sieben Juger Weinland, welches ein solcher beschicken kann	8000 „
3) Für Pfähle, Weiden und anderes Zubehör (dos) pr. Joch 2000 Sest. . . .	14000 „
4) Zins mit 6% während der ersten 2 ertraglosen Jahre	3480 „
so stellt sich ein Kapital und Zins heraus von	32480 Sesterz.
Diese Summe als Kapital ausgeliehen, wirft einen jährlichen Zins ab von	1950 Sest.
Wenn aber der allerschlechteste Weinberg von 7 Juger wenigstens Einen Culeus trägt, der 300 Sest. kostet, im Ganzen also einbringt	2100 „
so gewinnt man durch den Weinbau selbst unter den angenommenen ungünstigen Verhältnissen ansehnlich mehr, nämlich	150 Sest.

Setzt man dazu noch, daß man auf jedem Juger 1600—2000 Senker machen kann, so gewinnt man, auch wenn von denselben ein Drittheil verloren geht, von den 10—14,000 davon verbleibenden eine Baareinnahme von . . . . 2000 Sest.

Sa. 2150 Sest.

also mehr als das Weinland kostet. Ich habe es durch meinen Fleiß schon dahin gebracht, daß mir die Weinbauer für jedes Tausend Wurzelsenker 600 Sesterz. bezahlten (Col. III. 3).

3) Man wirft endlich dem Weinbau vor, daß er die einfachen mäßigen Sitten unseres Volkes verdorben und Veranlassung zu Völlerei und Schwelgerei gegeben habe. — Wir antworten auf diesen ziemlich gegründeten Einwand: Der Weingenuß war früher sehr beschränkt; Mannspersonen unter 30 Jahren war er gänzlich untersagt (Gell. X. 23. Valer. Max. II. 1, 5. VI. 3). Obwohl auch jetzt der frugale Mann (homo frugi) nur Wein mit 2—3 Theilen kalten Wassers zu genießen pflegt (Hor. Od. III. 19. 11) und das Trinken lauteren Weines (merum), mit Ausnahme besonderer Veranlassung, etwa den ersten Januar, einer sibyllinischen Vorschrift zu Folge zur Verwahrung der Gesundheit oder ein Schluck vor Tisch (promulsis) zur Reizung des Appetites, noch für ein Zeichen der Trunkenbolde gilt, so waren bei unseren Vorfahren doch viel stärkere Verdünnungen gewöhnlich; sie tadelten schon den, der die Hälfte Wasser (*ἴσον ἴσῳ*) zugoß (diluere); die altrepublikanischen Soldaten durften nur Wasser trinken. Keiner alten, ehrbaren Römerin war Wein erlaubt, und Cato setzte seinen Sclavinnen nicht einmal Weindeputat aus. Man erzählt, daß Egnatius Mecennius seine Frau umbrachte, weil sie Wein vom Fasse getrunken hatte, Romulus aber sprach ihn in Gemäßheit der damaligen strengen Zucht wegen dieser Tödtung frei (Pl. XIV. 13. Valer. Max. VI. 3, 11). Numa machte den Frauen die größte Nüchternheit zur Pflicht. Fabius Pictor berichtet, daß eine Frau zum Hungertode gezwungen wurde, weil sie nur den Schrank, in dem die Schlüssel zum Weinkeller lagen, erbrochen hatte (Cic. de rep. IV. 6). Diese Enthaltsamkeit hat das römische Frauenzimmer Jahrhunderte lang beobachtet; die Männer wachten so darüber, daß sie, wie Cato erzählt, das Recht, verwandte Frauenzimmer zu küssen (jus osculi) übten, um zu erfahren, ob sie nach Wein röchen. Man weiß sich

einer Bestimmung des Volkstribun Cn. Domitius zu erinnern, nach der jede Frau ihrer Aussteuer verlustig sein sollte, die mehr Wein tränke, als der Gesundheit zuträglich (Pl. XIV. 14). Allein bald nach den punischen Kriegen trat eine erweiterte Lebensweise ein; die Frauen nahmen häufig Theil an den Gastgelagen bis zu deren Ende. Unter den Triumvirn waren betrunkene Frauenzimmer nicht selten und keine römische Dame begnügte sich am Rosinenwein, der den betagten zu trinken erlaubt war. Jetzt ist auch das weibliche Geschlecht der Trunksucht ergeben; nach dem Bade, vor dem Hauptessen, trinken sie Wein und nehmen ein Vomitiv, um des Appetites wegen zu speien (Juven. VI. 427); selbst die Meierinnen auf den Villen gehen über die Weinfässer, die sie unter den Händen haben (Col. XII. 1). Am schamlosesten aber verhalten sie sich an dem Feste der Enna Perenna; sie zumeist sind es, die dasselbe in frecher Begier, Trunkenheit und Ausgelassenheit begehen. An demselben:

Jüngst war's, schleppte — ich sah's — erzählenswerth ist der Aufzug,
Ein betrunkenes Weib einen betrunkenen Greis.

Ovid. Fast. III. 541.

Unter den Männern steht es in der Stadt und auf den Villen noch viel schlimmer. Beispiele, wie Augustus, der bei Tage gar nicht leicht trank, über der Hauptmahlzeit nur 3 Schlucke nahm und sechs Sextare nicht leicht überschritt, oder wie Cäsar, dem Cato das Lob ertheilte, daß er der einzige nüchterne Zerstörer des Staates gewesen, sind aufzeichnungswerth (Suet. Caes. 53. Aug. 77, 1). Eine Völlerei ist zur Herrschaft gekommen, welche die Götterfeste wie die Markttage, das Haus wie die Taberne, das Gastgebot wie das Trinkgelag zu ihrer Befriedigung benutzt. Ich rede hier nicht von den nächtlichen, mit dem Bacchusdienste verknüpften Aufzügen und Gelagen, sondern von der Trunksucht, die mit Klugheit feste Ordnungen für das Laster gestellt hat. Der Wein dient allein zur Befriedigung, aber die Natur hat auch das Laster gefördert, denn sie machte den Menschen zu dem einzigen Erdengeschöpfe, welches trinkt, ohne zu dürsten (Pl. XXIII. 23). Es ist indeß ein schändlicher Mißbrauch, wenn viele unserer Zeitgenossen, unvermischt — nicht trinken, sondern saufen und allerlei Saufreize erdacht haben. Dahin gehören die Brechmittel vor den Gastgeboten, der Genuß des Schierling, des Bimsteinmehls und anderer Dinge, welche zu nennen ich mich

schäme, vor dem Wein, um das Gift wieder zu dämpfen, oder recht viel einnehmen zu können. Keine Tageszeit setzt den Säufern Grenze. Zu Homers Zeit (Odyss. IV. 19) war es unter den Griechen Sitte, Wein vor dem Essen aufzustellen und zu trinken, damit das Herz durch die Gabe des Gottes (Lyaeus) von Sorgen erlöset (λύειν) und der Schlaf befördert werde. — Seit einiger Zeit, namentlich seit der Regierung des Kaiser Tiberius, hat man diese ausländische Sitte eingeführt. Man trinkt schon nüchtern, weil es griechischer Ton sei, und entschuldigt sich damit, daß dieses von einigen Aerzten, die sich durch diätetische Vorschriften empfehlen wollten, für gut gehalten werde (Pl. XV. 28). Viel abschreckendere Folgen aber zeigt der Wein, wenn man in die zahlreichen und zahlreich besetzten Trinkgelage eintritt; hier giebt es sogar Gesetze, in denen das Laster sich bewegt und ausbildet. Ein durch Witz, Possenhaftigkeit und Weitschlundigkeit ausgezeichneter, öfters erwählter als durch das Loos bestimmter Trinkkönig steht an der Spitze (rex s. magister s. arbiter bibendi), der, den Weingott darstellend, den Reihengang, die Zahl der Becher, das bei der Mischung zu beobachtende Verhältniß, die Größe der Züge, die Gesundheiten auf Götter und Menschen, die zu leerenden Strafbecher (culpa potare magistra) u. A. durch besondere Bestimmungen (leges insanae!) ordnet und um so mehr Beifall erntet, je toller und lachenerregender er sich in seiner bacchantischen Würde zeigt (Pl. XIV. 28). Umher lagern die Zechgenossen, Haar und Nacken mit mannichfaltigen Oelen und Salben, besonders aus der Blüthe des indischen Nardengrases bereitet, gesalbet, das Haupt mit Binden, als Schutzmittel gegen die Wirkung des Weines, besonders aus Epheu und Lorbeer, wie Bacchus selbst, oder Hals und Brust mit Laub und Blumenkränzen umwunden, in den mit Weinranken behangenen Zimmern, vor sich die Trinkgefäße (trientes), verschiedenen Maßes und verschiedener Gestalt, bald als Schuhe, Beine, Köpfe der Pferde, Hunde, Schweine, auch in obscönen Formen und angebrachten Unzüchtigkeiten, welche der Mundschenk (vini minister, porcillator, pincerna), ein jugendlicher, in pelusische Leinwand gekleideter Prachtsclave, oder das aufgeputzte schöne Mädchen auf den Pfiff, Wink, Fingerschnalz oder das Schnippchen des Herrn oder Trinkkönigs zu füllen hat (Petron. Sat. 31). Den Wein gießt man wohl selbst auf den Tisch, schlürft ihn mit nippendem Munde

und fordert den Nachbar auf, Gleiches zu thun. Der Lärm und das Geschrei steigt je länger, je mehr; man säuft, erhitzt und berauscht sich in steigender Wollust. Man würfelt, ob man bei der Geliebten glücklich sein werde, schwippt den Wein um die Wette aus dem Becher, schnippt Obstkerne an die Decke und wettet, wer damit am höchsten komme, heute den meisten Freundinnen entsprechen, morgen die meisten Becher leeren könne. Hier setzt man dem, der am besten trinkt, Preise aus, dort macht man sich um den Saufpreis anheischig, eben so viel zu fressen, als man getrunken, und wieder anderwärts jagt man in einer Stunde durch die Kehle, was man im Glücksspiele gewann (Pl. XIV. 28). Man ersäuft sich mehr in Weinfässern, als daß man Weinpokale leert, und kommt, um recht bechern zu können, nicht blos zeitiger, als gewöhnlich, zusammen, sondern man zecht auch, wohl auf Rosenlager gestreckt (multa in rosa), die ganze Nacht durch (commessatio nocturna) bis an den lichten Morgen, daß dann Mancher seine Hausthüre nicht finden kann.

Wenn die hitzende Kraft des Weines die Seele durchdrungen
Und die feurige Gluth das Geäder des Leibes durchströmet,
Lucret. III. 475.

werden Gladiatoren bestellt, die vor den Zechern auf Leben und Tod kämpfen (Liv. IX. 40. Sil. XI. 51), oder elende Musikanten, Flötenspieler, Citharöden oder Sängerinnen (psaltriae, sambucistae), die in ihrer durchsichtigen Kleidung der Schamhaftigkeit genug thun und der Wollust dienen, durch ihre gute Stimme, ihre Trinklust, ihre Possen und unzüchtigen Lieder (psalteria, Cic. pr. Sext. 54), ihre Pantomimen und Tänze und sonst allerlei Freude gewähren (Arnob. II. p. 73); sie senden die Augen brünstig umher und werden Verräther an taumelnden Gatten (Liv. XXXIX. 6. Cic. Tusc. I. 2. Brut. 19). So geschieht's bei Tage und bei Nacht, in der Stadt und auf dem Lande. Der berühmte Lusthain selbst eines Metellus am Eingange des Busens von Syracus war von dem Jauchzen, Singen und Spielen der Dirnen so erfüllt, daß das ganze Ufer davon wiederhallte, und Sulla unterhielt ganze Banden solchen Gesindels, um seine Gäste an deren unsittlichen Künsten und körperlichen Reizen zu vergnügen. Römische Zucht und Sitte hört auf, wo nackte Tänzer erscheinen (Cic. in Pis. 10), Schlägereien und Balgereien stattfinden (Cic. Verr. V. 11), wo auch die Vornehmen tanzen und singen, Flö-

tenbläserinnen ungescheut erst an das Herz, dann auf die Schulter nehmen, um sie drei Mal um das Haus zu tragen, sich das Gesicht mit Ruß schwärzen, sich in kaltes Wasser werfen lassen (Pl. XIV. 28), oder sich ins Bad begeben, welches sie so zerkocht, daß man sie halbtodt wieder heraustragen sieht. Wenn Alles gut abgeht, sehen die Wüsten die aufgehende Sonne nicht; am nächsten Morgen riechen ihnen die Weinflaschen noch aus dem Halse, sie können sich auf nichts mehr besinnen, ihr Gedächtniß erstirbt. Oft erwarten sie nicht einmal das Bette oder den Rock, noch nackend ergreifen sie wieder die großen Humpen; um ihre Stärke, Kunst und Geschicklichkeit im Saufen zu zeigen, gießen dieselben in einem Zuge hinunter, speien, saufen abermals, um wieder zu speien, und so fort zum zweiten und dritten Male. Es ist, als ob sie keine andere Glückseligkeit kennten und nur geboren wären, die Weine zu verderben, und als ob diese nur da wären, schlechterdings durch den Leib gegossen zu werden (Pl. XIV. 28), oder als ob die durch die Tapferkeit unserer Heere besiegten Parther, wie viel sie auch trinken können, durch die Becher noch einmal besiegt werden sollten. Am nächsten Morgen sieht eine solche Trinkstube aus, wie ein Schlachtfeld.

Es ist eine unleugbare Wahrheit, daß der Wein den Menschen in einen freiwilligen Wahnsinn versetzt und das Leben verkürzet. Alle Trinker sehen bleich aus, haben schlaffe Wangen, triefende Augen, zitternde Hände, die den vollen Becher, ohne ihn zu verschütten, nicht halten können. Von der Glut des Weines leidet der Magen Qual, die Eingeweide dehnen sich aus, die Speisen werden nicht verdaut, sondern weggespieen, fürchterliche Träume folgen als Strafe; der letzte Lohn jedes Rausches ist unnatürliche Wollust, schändlicher Kitzel, baldiger Tod. Sprüchwörtlich heißt es: Im Weine die Wahrheit! (Cic. Top. 20. Pl. XIV. 28). Wohl wahr, — denn wie der frische Most die Fässer auseinander treibt und dessen Glut nichts auf dem Boden läßt, so löset der Wein das Band der Zunge und treibt aus den Tiefen der Seele hervor, was in derselben ruhet. Seine Kraft duldet kein Geheimniß, weder ein eigenes, noch fremdes, noch öffentliches; wer von ihm bezwungen ist, plaudert Alles aus, auch den Inhalt des Testamentes, spricht halsbrechende Dinge, obschon er weiß, daß sich dadurch Viele ums Leben gebracht oder den Angelegenheiten des Staates Nachtheil zugefügt haben.

(Tacit. A. II. 65, 3.) Es ist sonderbar, daß im Stande der Trunkenheit Jeder sich in seiner besondern Eigenthümlichkeit zeigt; der Schamlose gesteht dann seine Krankheit; der Ueppige hält weder Hand noch Fuß zurück, der Lasterhafte legt jede dem Bösen entgegenwirkende Scham ab, der Unverschämte scheut sich nicht, Böses von sich selbst zu reden; dem Hoffärtigen wächst der Stolz, dem Heftigen die Grausamkeit, dem Mißgünstigen die Bosheit; der Ehrenhafte macht sich verächtlich, es vergißt sich auch wohl der strenge Mann, denn, sagt man, der Wein verdunkelt den Verstand. Beim Glase war's, wo die Tugend des alten Cato wankte (Hor. Od. III. 21, 12); der Wein war's, der Alexander, den König, den Sieger so vieler Völker, Länder, Meere und Flüsse so besiegte, daß er erst seinen treuesten Freund, Klitus, tödtete, und dann den Entschluß faßte, sich selbst zu tödten. M. Antonius, ein großer und edler Mann, wurde durch den Wein zu fremden Sitten, zu eines römischen Mannes unwürdigen Lastern, zur Feindschaft gegen den Staat, zur Ungerechtigkeit gegen seine Feinde, zum Durst nach Blut, zur Grausamkeit, daß er bei den prächtigsten Gastmahlen und unter königlichem Gepränge das Gesicht und die Miene der Geächteten überdachte, und zu der Verunehrung seiner Person und Würde getrieben, daß er, als er einst in einer öffentlichen Volksversammlung von den Wirkungen eines nächtlichen Rausches überfallen wurde, sich im Angesichte der Römer übergeben mußte (Cic. Philipp. II. 25). Mit Kleopatra stiftete er den Orden der Unnachahmlichen, d. h. beispiellos wetteifernden Zecher. In Athen zeigte er sich auf dem Theater in dem Aufzuge des Weingottes vor versammeltem Volke, umgeben von dem Gefolge seiner mit Trommeln, Pfeifen, Fellkleidern und allem bacchanalischem Geräth versehenen Freunde, trunken hingestreckt. Dort, in allen griechischen Städten, ließ er sich als Bacchus ausrufen und auf Münzen sein und Kleopatra's Bild mit der Umschrift: Liber et Libera, prägen. Vor der pharsalischen Schlacht gab er eine Schrift zur Vertheidigung seiner Trunksucht heraus und nach derselben zog er, wie Bacchus, auf einem mit Löwen bespannten Wagen mit der buhlerischen, berüchtigten Schauspielerin, Cytheris, durch die Stadt — eine That, die alles Ungeheure der Zeiten jenes Elends überstieg (Pl. VIII. 16).

Herkules! — ist es denn wirklich ein Ruhm, beim Fasse Alle, auch den Letzten besiegen und dann durch das Faß besiegt werden? — Das Laster der Trunksucht ist so allgemein, daß auch die Vornehmsten demselben ergeben sind, und, wie die Parther, das Vieltrinken zur Ehrensache machen. Novellius Torquatus, ein Mediolaner, hatte alle Ehrenämter, von der Prätur bis zum Proconsulat, bekleidet. Sein Ruhm war, 3 Congien (fast 10 Kannen) in einem Zuge (auf einem Sitz?) zu leeren, und darum erhielt er den Beinamen Tricongius. Es kommt selten der Fall vor, daß Jemandem die Trunksucht als Schande angerechnet wird. So that Torgilla, als er Cicero's Sohne vorwarf, daß er in der Regel 2 Congien einzunehmen pflege und in trunkenem Muthe dem M. Agrippa ein Geschirr an den Kopf geworfen habe. Dieser junge Mann griff nach derselben Palme, wie M. Antonius und der spätere Torquatus, der den seltenen Ruhm errang, völlig nach der Regel zu saufen, denn auch die Saufkunst hat ihre Regeln. Torquatus sprach auch betrunken nie mit schwerer Zunge und verschaffte sich, während er trank, durch Erbrechen (ructus) Entleerung und hielt doch noch seine Frühwache (Pl. XIV. 28).

Ich sehe voraus, daß der Wein, der Italien reich gemacht hat, Rom zu seinem Untergange führen wird. Die Weinsucht zerrüttet den Staat und das Heer. Dem Kaiser Tiberius, diesem in seiner Jugend starken Trinker, empfahl sich L. Piso lediglich dadurch zu der Dignität eines Aufsehers der Stadt, daß er bei einem Gelage dieses Fürsten 2 Tage und 2 Nächte zur Bewunderung aushielt. Wenn die Staatsämter nach solchen Verdiensten vertheilt werden, ist es ein Wunder, wenn die Soldaten, die erst seit Ende der Republik Weinrationen erhalten, nur alten, oder doch überjährigen trinken wollten und dessen so viel verlangen, daß sie die Städte und Provinzen erschöpfen? — Es war unmöglich, daß der Imperator Avidius Cassius das Weintrinken im Heere einzuschränken, die Vertheilung desselben aufzuheben und die Trunkenheit der Soldaten zu bestrafen versuchte. Wiederholte Einschärfungen bestimmten, daß der Soldat vom November an mit neuem Weine zufrieden sein solle.

Dazu kommt, daß der Wein in Rom selbst die Aermeren auf die Reichen, namentlich auf die Emporkömmlinge, eifersüchtig macht. An den Tafeln der Letzteren gesellt sich Verschwendung zu Geiz, Hoffahrt zu Gemeinheit, Prunk zur Anstandslosigkeit;

dadurch entstehet Erbitterung, daß den geladenen Gästen, je nach deren Ansehen, Vermögen, Rang und Stand, auch verschiedene Weinsorten vorgesetzt werden. Für den reichen Gastherrn und dessen reiche Freunde wird das bessere Brod, der bessere Nachtisch (Mart. III. 82. IV. 86. VI. 11, 49. Suet. Caes. 48. Spartian. Adr. 17) und auch der Herrenwein (v. dominicum), d. h. alter, guter, hochberühmter, theurer Wein vorgesetzt. Solchen

Wein, entstammend dem Herbst des Consul im wallenden Hauptbaar,
Und den Saft, getreten im Krieg' der Verbünd'ten, behält Er,
Aber nicht sendet er hin solch' Becher zum Gast an der Tafel;
Juven. V. 30.

für den ärmeren Gast und den Clienten sind die scharfen, spinnenden, wohlfeilen, wohl auch stark gewässerten Sorten gut genug (Mart. III. 49). Ein Freund schreibt (Pl. ep. II. 6): „Ich aß neulich bei einem Manne, der seines Bedünkens prächtig und wohlfeil, meines Erachtens schmutzig und doch theuer bewirthete. Einigen wenigen Gästen wurden vornehme Schüsseln, allen Uebrigen äußerst geringe vorgesetzt. Die verschiedenen Weinsorten waren in spärlicher Menge vorhanden, aber die Gäste durften nicht wählen. Die beste behielt der Wirth für sich und seine vornehmen Freunde; die zweitbeste erhielt die Mittelklasse — er bemißt nämlich die Freundschaft nach dem Range — mit der dritten Sorte mußten sich seine und seiner Freunde Freigelassene begnügen. Mein Nachbar fragte mich, wie mir das gefalle? — Herzlich schlecht, gab ich zur Antwort. — Wie hältst du es bei solchen Gelegenheiten? — Ich behandle, entgegnete ich, alle meine Gäste überein. Habe ich eingeladen, so will ich meinen Gästen ein Vergnügen machen, nicht aber sie in Klassen vertheilen, und auch meine Freigelassenen betrachte ich dann als meine Gäste. Verwundert fragte er, ob mir das nicht zu kostspielig sei? Ich versicherte ihm das Gegentheil und bemerkte, das ganze Geheimniß bestehe darin, daß ich mich mit denselben Weinsorten, wie die Uebrigen, begnüge. Von mir soll es nicht heißen:

Vajentaner wässerst du mir und Massiker trinkst du! —
Lieber riech' ich das Glas, als daß ich trinke daraus.
Mart. III. 49.

In gleicher Weise werden die geringen Trinkgefäße den geringeren Gästen, die schönen und kostbaren den hochedlen Tisch-

gästen vorgestellt. Auch in Beziehung auf diese Geräthschaften hat der Wein zur Beförderung einer maßlosen Verschwendung beigetragen. Die Becher aus dem Holze der Buche, Terebinthe, des Buxus und Epheu, oder aus gebrannter reinster Thonerde aus Samos, Saguntum, Surrentum, Arretium und Cumä, wenn sie auch dauerhaft, künstlich gearbeitet, mit aromatischen Flüssigkeiten durchzogen, mit Erdharz polirt oder mit allerlei Verzierungen von gestochener Arbeit und Schnitzwerk (toreumata, Cic. Verr. IV. 18. II. 52. Pis. 25) versehen sind, oder einfache aus Glas, erscheinen nicht gut genug, selbst die Weingläser aus Aegypten, namentlich aus Alexandrien, wo doch die Kunst der Herstellung, Färbung und Vergoldung des mit der Durchsichtigkeit des Bergkrystalles wetteifernden Glases in der vollsten Blüthe steht, sollen nicht zweckmäßig genug sein, weil sie bei Bereitung des Weines durch heißes Wasser, vielleicht mit Würze, zu Glühwein (calda) zerspringen und man Glasscherben gegen Schwefelfäden dann eintausche (Mart. XVI. 3). Man bedient sich daher der aus Silber oder Gold gearbeiteten Becher — der Kaiser Galienus trinkt beständig aus Goldbechern (Trebell. Poll. in Gal. 17) — die man, damit der Glanz des Reichthums recht leuchte, noch mit Edelsteinen oder geschnittenen Edelsteinen (gemmis distincta) oder mit vielen in Gold gefaßten Cameen (λιθοκόλλητα) versehen läßt. Es ist nicht übertrieben, die raffinirten Weintrinker genießen den Eiswein, d. h. solchen, der über Eis, welches aus abgesottenem Wasser entstanden, gegossen ist (Pl. XXXI. 23. Mart. XIV. 106. Senec. quaest. IV. 13. ep. 78. Cic. fin. II. 8) fast in jedem reichen Hause nur aus künstlich gearbeitetem Glase, aus Krystall, Onyx, Beryll, Bernstein oder Gold (Juv. V. 43) man läßt die Goldbecher selbst mit den Edelsteinen besetzen, die man aus den Ringen bricht. Beim Abschiede diese wie jene den Gästen zu schenken, ist nichts Ungewöhnliches (Athen. XI. 3. Capitol. in Ver. 5). So will's fast Jeder in seinem Hause! Fehlt es dann etwa an Wein oder Gold,

Droht er mit Verwüstung der Stadt und der armen Penaten,
Daß er trink' aus Juwelen und schlaf' auf sarranischem Purpur.
Virg. G. II. 505.

Plinius (XIV. 28) hat Recht, wenn er sagt: „Wir trinken aus einem Gewühle von Edelsteinen, und weben Kelche aus Smaragden; um uns betrinken zu können, gelüstet uns Indien zu be-

herrschen und Gold ist bereits Zusatz zu unsern Bechern." Solchen Thatsachen gegenüber läßt sich die Frage aufwerfen, ob es um die Wohlfahrt des Volkes nicht besser stände, wenn der Oelbaum stärker, die Rebe schwächer in Italien gepflegt worden wäre. — Oel und Wein sind Haupterzeugnisse der Natur; beide erquicken den Körper der Menschen, Wein innerlich, Oel äußerlich, die Gabe der Minerva aber ist nöthiger und heilsamer, als die des Bacchus. Unser Volk ist in der Pflege des Oelbaumes nicht nachlässig, viel fleißiger aber ist es doch in der Kultur des Weinstockes gewesen (Pl. XIV. 29). Das ist der Vorwurf, den man dem Wein mit Recht macht, daß er so viele Arbeit, Mühe und Aufwand verursacht, dafür aber den Menschenverstand verkehrt, in Wuth setzt und im Volke tausend Laster erzeugt. Darin liegt die Quelle unseres Verderbens, daß wir das Wasser, das gesundeste, uns von der Natur selbst angewiesene Getränk, verlassen und uns dem Wein maßlos, auch ohne Wassermischung, zugewendet haben. Sehr Viele kennen keine andere Glückseligkeit, als sich zu betrinken —, sie zwingen wohl selbst ihre Pferde zum Weinsaufen (Pl. XIV. 28).

Darf sich denn aber ein ehrenhafter römischer Mann nicht zuweilen betrinken? Nach griechischen und römischen Philosophen, selbst nach Plato (leg. I. 2. Gell. XV. 2) ist dieses statthaft. In einer bisweiligen Berauschung finden auch die Stoiker für den freien, weisen Mann nichts Entehrendes (Diog. Laert. VII. 113). Seneca (de tranq. 15) sagt mit Recht: Der Wein spült die Sorgen weg und heilt, wie Leibeskrankheit, die Traurigkeit der Seele. Der Weinerfinder führt den Ehrennamen „Befreier" (Liber), nicht weil er das Band der Zunge löset, sondern weil er die Seele der Knechtschaft der Sorge enthebt und sie kühner zu jeder Unternehmung stimmt. Wenn es eine weise Lehre ist, daß man sein Leben nach glänzenden Beispielen einrichten müsse (Senec. ep. 83), so stelle ich Solon, Sokrates und Arcesilas vor, die den Wein stark liebten, und den strengen, censorischen Cato, der reichbesetzte Mahle (δεῖπνα δαψιλέστερα) liebte, gern mit seinen Gutsnachbarn fröhlich war (Plutarch. Cat. p. 351. E.) und Cato von Utica, der sich manchmal einen Rausch antrank. Obwohl er erröthete, wenn ihm Jemand auf dem Nachhausewege das Haupt entblößte, so war er doch, berauscht, dem nüchternen Cäsar, seinem großen Gegner, noch ehrwürdig, denn er schreibt: Die das thaten, brach-

ten nicht Cato, Cato brachte diesen Tadel (Pl. ep. III. 12). Unleugbar versetzt auch ein manchmaliger Rausch den Geist auf eine höhere Stufe der Thätigkeit, bereitet ihn zu großen Werken und Worten zu und bewirkt, indem er die traurige Nüchternheit abthut, daß das Leben unvermerkt dahin eilet. Der Wein, der Zunder des Geistes (fomes ingenii), begeistert zu kühnen Thaten (Gell. XV. 2).

II. Anlage der Weinpflanzungen (vineae).

In Italien sind zwei Arten der Weinpflanzungen bekannt; in baumlosen Gärten (vineae) oder in Baumweingärten (arbusta). Erstere kommen zumeist in Unter-, letztere in Oberitalien, außerdem aber auch in Griechenland, Bithynien und Judäa vor. Die Arbusten werden mehrseitig den Rebäckern (agri viniferi) in ebner oder bergiger Lage nachgesetzt, von Saserna, Vater und Sohn, verworfen, von Scrofa aber und allen den uralten und erfahrnen Weinbaulehrern, die nach Cato geschrieben, gepriesen (Pl. XVII. 35, 22). Ich erkenne als Vorzüge derselben an, daß Bäume natürliches Pfahlwerk (pedamentum nativum) abgeben, daß der Weinbau, indem die Reben von einem Zweige zum andern sich selbst leiten oder geleitet werden, verwohlfeilert und ein ausgezeichnetes Produkt gewonnen wird. Der Weinbau verursacht allenthalben die wenigsten Kosten, wo die Traube den Kübel (acratophorum) füllt, ohne des Joches zu bedürfen, und der beste Saft fließt da, wo die Frucht in der Höhe wächst (Varro I. 8). Darum zieht man die Rebe in Bithynien an 60 Fuß hohen Bäumen (Geop. IV. 1). Der Wein verlangt Wasser im Becher, Sonne im Wachsen. Arbusten sind daher besonders für feuchte Gegenden geeignet, wo die Rebe stets höher gezogen werden muß. Hier sind die Trauben gegen zahllose Anfeindungen, denen sie am Pfahl oder Joche ausgesetzt sind, ohne Hülfe und Mühe des Menschen gesichert. Vieljährige Erfahrung hat gelehrt, daß edle Weine nur an Bäumen oder in Arbusten gewonnen werden; oben in der Höhe wächst der köstliche, unten der meiste Wein; ein Beweis, wie vortheilhaft die Höhe

ist (Pl. XVII. 35, 22). Es giebt ferner Sorten, welche die Bäume ganz vorzüglich lieben, als ob sie wüßten, daß sie an denselben weniger Unfällen ausgesetzt seien, als am Joche oder Spalier (Pl. XIV. 4, 4). Für den Landwirth ist endlich das durch die Blattscheerung (frondatio) zu gewinnende gute Winterfutter für das Vieh, und das auf den Fachen, d. h. dem Raume zwischen den Reihen erzeugte reichliche Getreide von Bedeutung (Col. V. 6. VI. 3, de. arb. 16).

Bäume mit Pfahlwurzel, nicht zu dichtem Laube, namentlich die atinische, demnächst die gewöhnliche Ulme (ulmus vernacula), die schwarze und die weiße Pappel (Pl. XVII. 35, 22; 32), die den berühmten Eäkuber erzieht (Pl. XVI. 65), eignen sich dazu besonders. An der Pappel

— — Reich bis zur Fülle belaubt mit üppigen Blättern
Wo die geschwätzigen Krähen so gern herbergen im Gipfel,
Apoll. Rhod. III. 929.

steigt das Rebenkind (Hor. ep. II. 9) Campaniens gern empor. Die Ranken wachsen fast ohne Ende und können weder von den Zweigen gerissen, noch vom Stamme getrennt werden (Pl. XIV. 3). Wegen des schwächeren, überdem Schafen, Ziegen und Rindvieh nicht nutzlosen Laubwerkes, lobt man auch die Esche, besonders auf rauhen, gebirgigen Stellen (Col. V. 6), wo Ulmen nicht recht gedeihen (Pl. XVI. 29). Der Feigen- und Oelbaum hat zu stark schattendes Zweigwerk. Jenseit des Padus vermählt man (maritare) die Rebe mit der Cornelle, Linde, mit dem schwach, aber zur Fütterung untauglich belaubten Ahorn (opulus), mit der Orne, der Hagbuche (carpinus), der Eiche (quercus) der Alleen, in Berggegenden mit der hohen Wintereiche (aesculus), und in Sumpfstellen, wie um Venetia, mit Weiden (Pl. XVII. 35, 22. Col. V. 6. Virg. G. II. 289).

Die Behandlung der Bäume, an die Reben gegattet werden, ist wesentlich gleich. Will man einen Baumweingarten anlegen, so ist nicht nöthig, die Fläche, wie in baumlosen Weingärten, in Felder abzutheilen. Die Baumreiser werden, vorausgesetzt, daß sie in einer Baumschule erzogen wurden, in einem Alter von 3 Jahren in schon 12 Monate offene nach jeder Seite hin 3 Fuß weite, auf geschlossenem Boden auch 3 Fuß tiefe Pflanzlöcher, wohlverschnitten und so gesetzt, daß in feuchter und nebliger Gegend die Zweige östlich und westlich gerichtet werden,

damit die künftigen Rebenbäume in der Mitte um so länger von der Sonne getroffen werden. Will man auf den Fachen Getreidebau treiben und die Heerden nach der Ernte weiden lassen (Virg. G. II. 303, III. 328), so setze man Eschen wie Ulmen in gerade Linie, auf fettem Boden 40', auf magerem, wo man nicht säet, 20' weit (Col. V. 6. Pall. III. 10); Florentinus (Geop. XIV. 1) giebt 15 Ellen an, und läßt diesen Raum mit Fruchtbäumen von weniger Wurzel, z. B. Granaten, Aepfeln, Quitten, auch Oelbäumen ausfüllen. Viele Weinbauern aber dulden auf den Zwischenfeldern, der saugenden Wurzeln wegen, gar keine Bäume, sondern bauen nur Getreide, Bohnen und andere Gewächse. Bei natürlicher Fettigkeit des Bodens, zumal nach Düngung, ist dies statthaft, nie aber darf man hier oder auf andern nahen Plätzen Kohl (Varro I. 16), Rettig oder Küchenkräuter dulden (Pl. XVII. 37, 10), denn zwischen Kohl und Weinstock herrscht eine Todfeindschaft (Pl. XXIV. 1); jener verscheucht diesen. Eben so stirbt der Weinstock ab, wenn er bei Cyclamium und Origanum stehet (Pl. XX. 36); bei dem ihm eigenthümlichen zarten Geruche zieht er sich von dem Rettig zurück, um dessen widerlicher Ausdünstung zu entgehen (Pl. XVII. 37, 10).

Sobald die Satzbäumchen ins Jugendalter treten, sind sie mit der Hippe zuzustutzen und in der Bauernsprache s. g. Stockwerke (tabulata), d. h. die hervorspringenden, 3' von einander in schräger Linie aufsteigenden, die Ranken tragenden Aeste herzurichten. Fehlt es an dazu geeigneten Zweigen, schneide man 9' über der Erde die Spitze des Bäumchens aus, lasse es zwei Jahre frische Triebe machen, denen in solcher Höhe das Weidevieh nicht Schaden zufügen kann; sodann aber schneide man alle überflüssigen Zweige aus, denn 8 und auf magerem Boden 7 Fuß über der Erde darf kein rebentragender Baum einen Ast behalten. In solcher Erdhöhe wird sodann der Baum in 3 Theile getheilt; auf jeder der 3 Seiten behält er einzelne kleine Aeste, welche das erste Stockwerk bilden; 3 Fuß höher, nur nicht in derselben Linie und so fort bis in die Spitze, höchstens 20 Fuß hoch, läßt man andere Aeste zu demselben Zwecke, beobachtet aber bei der Laubscheerung die Vorsicht, daß die Stumpfe der abgeschnittenen Sprossen weder zu lang noch auch zu kurz werden. In der Folge muß man die Rebbäume beständig unter dem Schnitte halten, die Stämme umgraben und die Aeste jedes zweite

Jahr entweder umschneiden oder bestriffeln, damit nicht der neidische Schatten den Früchten und Reben schadet. Sind Rebbäume alt und kopffaul geworden, bohre man in der Nähe eines Astes ein Loch bis auf das Mark, zum Abziehen des von oben eindringenden Wassers (Col. V. 6).

Jeden Rebbaum muß man umpflanzen und vermählen, ehe er alt geworden ist; in der Jugend erträgt er die Gattin, im Alter tödtet er sie. An Bäume kann man nur bewurzelte Rebsenker brauchen; sie werden etwa 1½' vom Stamme entfernt, in 2 — 3' breite und eben so tiefe Gruben gelegt, dürfen aber nie mit den Baumwurzeln in Berührung gebracht werden, weil sie sonst schwer ankommen oder durch das Wachsthum des Baumes verflechen. Die Gruben macht man im Herbste, damit Regen und Fröste auf Milderung des Bodens einwirken. Gegen die Frühlingsgleiche legt man in jede 2 Senker, einen Fuß von einander, breitet die Wurzeln recht von einander, bringt gute Erde und dann Mist auf, tritt die Grubenerde fest, richtet die Satzrebe in die Höhe und umgiebt sie zum Schutze gegen das Weidevieh mit Gegitter (caveae). An jeden Baum kann der Weinbauer gegen 10 Stöcke Wurzlinge setzen; wer weniger als drei einfügt, verdient Tadel (Pl. XVII. 35, 22). In warmen Gegenden setzt man sie auf die nördliche, in kalten auf die südliche, in gemäßigten auf die östliche oder westliche Seite, damit sie nicht den ganzen Tag über Sonne oder Schatten auszuhalten haben. An den Stamm muß man sie anbinden oder durch Stützen bis an die Aeste leiten (Col. V. 6).

An der ämilischen Straße zieht man die Stöcke blos an den Stämmen der atinischen Ulme; sie erreichen das Astlaub der Bäume nie. In andern Gegenden leitet man die Ranken von Zweig zu Zweig, so daß die Stämme von Ranken, die Zweige von Trauben bekleidet sind (Pl. XVII. 35, 25). In den gallischen Arbusten wählt man vorzüglich die Ulme und entgipfelt sie in der Jugend gewöhnlich auf 15 Fuß; auf trockenem und hügeligen Boden sah ich die Stockwerke in einer Höhe von acht, auf ebenem und feuchten Boden von 12 Fuß. Gewöhnlich theilt man den Baum in 3 Zweige, die eine offene, ganz von Weinranken durchzogene Hohlkugel bilden; wenn man auch nur eine alte Rebe an den Stamm schlangenförmig bis in die Höhe leitet, verbreitet sie ihre Ranken gleich unter die Zweige. Solche

Hochkammeten (rumpotinum, Lauben, Hälden) kommen vorzüglich jenseit des Padus vor. Soll zwischen den Häldenanlagen (rumpotineta) Frucht gebaut werden, läßt man auf der einen Seite 40′, auf der andern Seite 20′ Raum zwischen den Bäumen; wo nicht, stehen sie nach jeder Seite hin 20′ von einander (Col. V. 7. Pl. XIV. 3) An jeder Seite des Stockes werden im ersten Falle zwei, im letzten vier Ueberläufer (traduces), d. h. von einem Baume zum andern reichende Reben gelassen, die, wo sie einander begegnen, vereinigt und zusammen aufgebunden, sollten sie aber zu schwach sein, mit daran festgebundenen Gerten verstärkt werden. Sind sie zu kurz, werden sie vermittelst eines angebundenen Hakens zu einem noch leeren Baume geleitet. Auf diese Weise werden einzelne Stellen völlig abgesperrt, und man weiß, daß das Heer des Vitellius sich in solche durch Rankengeflechte ungangbare Weinpflanzungen flüchtete (Tacit. h. II. 25), die auch Dächer bilden dem Wanderer zum Schutz.

Die Rebe freut sich zwar mehr des milden als des kalten Himmels*), gedeihet aber auch unter diesem bei nur einiger Pflege (Pl. XIV. 2), obwohl sie minder viele Trauben und süßen Most liefert (Col. III. 1). Ueberall muß man die Sorten nach Beschaffenheit der Gegend wählen. Für kalte Lagen eignen sich besonders Solche, die harten Holzes sind, früh ausschlagen und vor Eintritt der Kälte reif werden (Pl. XIV. 2). Wir empfehlen für solche: den Viseter, der auch bei Frostwetter reif wird, den schwarzen Allobroger mit hartem und festen Holze und einer Blüthe, die durch trübe Luft nicht leidet; ferner den frühreifenden Bienenwein, der ebenfalls Reif und Nebel verträgt (Pl. XIV. 4, 3;

---

*) Der Gürtel, den der Weinstock auf der Erde einnimmt, ist von einer nördlichen Polar- und einer südlichen Aequatorialgrenze, die im Allgemeinen zwischen dem 50. und 30. Grade gelegen sind, eingefaßt. Die Nordgrenze des Weinbaues beginnt oberhalb der Loiremündung (47½°), erhebt sich im Innern Frankreichs bis über Paris (50°), tritt bei Bonn an den Rhein (51°), steigt aufwärts nach Mainz, zieht sich dann im Mainthal nach Thüringen, Meißen, erreicht bei Grüneberg den nördlichsten Punkt (52°); im Elbthale erstreckt sich das Reich der Weine südlich nach Böhmen gegen Wien, nach Ungarn (48°), Siebenbürgen, Moldau, an der Nordküste des schwarzen Meeres im südlichen Rußland bis zum 47. und 48.°, bei Astrachan ans kaspische Meer bis nach Korea, anderer Seits durch Italien über die pyrenäische Halbinsel hinaus. Die besten Weine fallen merkwürdiger Weise an die Polargrenze (Champagne, Rheingau, Tockai, Mirza ꝛc.).

XVII. 2). Ist ein Landstrich öfterem Regen ausgesetzt, pflanze man die, welche anhaltenden Sonnenschein, Dürre und Hitze nicht gut ertragen, wie den Nomentaner, der bei Trockniß erkrankt (Pl. XIV. 4, 3, 4).

Der Weinstock duldet mäßige Luftzüge, unterliegt aber Stürmen. Wo diese stark vorkommen, passen fest und kräftig rankende Arten, wie der fecenische und der biturische Stock; die, welche, wie der kleine Viseter (Pl. XIV. 4, 3), sich durch kräftiges und breites Laubwerk decken, sind für Striche, wo es oft hagelt, gehörig.

Milden, heitern und schaurigen Strichen mögen die zärtlichen und reichlich tragenden Sorten, besonders die, deren Traubenbeeren schnell abfallen (Col. III. 1), anvertraut werden.

Wo, wie auf den Inseln des ägäischen Meeres, zu dem erwünschten Klima günstige Bodenverhältnisse sich gesellen, entwickelt der Weinstock eine besondere Tragfülle; die Trauben bluten voll und süß. So gab es, wie Varro erzählt, zu Smyrna im Metröum (Tempel der Muttergöttin Cybele) einen Stock, der zwei Mal jährlich trug (Pl. XVI. 49); in der afrikanischen Stadt Takape hält man gewöhnlich zwei Mal Weinlese (Pl. XVIII. 51). Bei jeder Anlage sind daher beides, Boden und Klima, wohl zu berücksichtigen, demnächst die Eigenthümlichkeit mancher Sorten, die fast eigensinnig eine Gegend lieben; verpflanzt lassen sie in der vorigen ihre Güte zurück oder verlieren auf dem fremden Boden stets einen Theil derselben, oder nehmen andere, durch die Verhältnisse des neuen Bodens und Klimas bedingte Eigenschaften an. So ist's mit den allobrogischen und den trefflichen Trauben der tauromenischen Berge (Pl. XIV. 2). In ihrer Heimath haben Jene einen Pechgeschmack und sind schön; in andern Gegenden verlaufen sie sich, wie die Falerner, bis zur Unkenntlichkeit, bleiben aber traghaft und ersetzen durch reiche Lese, was ihrer Güte abgeht (Pl. XIV. 4, 3). Die Regel ist sicher, daß es bei dem Weinbau auf Vaterland und Boden, nicht auf Traubenarten ankommt (Pl. XIV. 8). Ich werde wiederholt sagen, daß Boden und Bodenlage das Meiste zum Geschmack, zur Güte, zur Fülle des Weines und dessen besondern Eigenschaften beiträgt (Pl. XIV. 4, 6). Ihm verdanken die griechischen und überseeischen Weine ihre Vorzüge. Der Hausvater, der einen Weinberg anlegen will, fasse daher die Beschaffenheit seines Bodens zuerst in das Auge und wähle demnächst die demselben entsprechende Sorte (Cat. 6.

Varr. I. 9); sollte er durch die lokalen Verhältnisse verhindert sein, sich für eine einzige ausschließlich zu entscheiden, so wähle er mehrere, wie sie in der Nähe gezogen werden (Col. III. 1).

Als äußeres günstiges Vorzeichen eines für die Rebe wohlgeeigneten Bodens sehen Einige das Auftreten wildwachsender Pflanzen (Varr. I. 9), namentlich des Farrenkrautes, an (Pl. XVII. 3. Virg. G. II. 189). Dasselbe aber ist unzuverlässig; ich halte für besser, die Bodenarten selbst in Betracht zu nehmen. Auf Grund unserer Gewährsmänner, Celsus und Gräcinus, verlangen wir, daß Weinland (terra vinealis) nicht allzu bindig und nicht allzu lose sei. Ersteres nimmt das vom Himmel fallende Wasser nicht auf, verschließt der Luft den Zutritt, berstet leicht, daß die Sonne bis an die Wurzeln durch die großen Risse dringen kann und schließt sich wieder so fest, daß Setzlinge fast erwürgt werden; Letzteres läßt den Regen durch, wie eine Seihe, und wird von Wind und Sonne gänzlich ausgetrocknet (Col. III. 1).

Schwerer Boden läßt sich durch Bearbeitung nicht leicht besiegen, leichter dagegen durch keine Behandlung unterstützen (Col. III. 12). Wenn Jener stark ins Geranke treibende und in Laubfülle grünende Sorten verlangt, eignet sich für den lockern, aufgeschlossenen Boden der Wein, der wenige Reben macht (Col. III. 1). Wohl aber sei das Erdreich mürbe und mild (Virg. G. II. 229), wie um Tibur (Hor. I. 18, 2. Varr. I. 9) und in Campanien (Sil. VI. 651), dessen schwarzer mürber Boden, die s. g. Pullerde (terra pulla), aus zersetztem Tuff besteht; weil er sich weder zu naß, noch zu trocken hält, ist er zwar nicht ausschließlich, aber ganz vorzüglich für den Rebenbau geeignet (Col. III. 11. Pl. XVII. 3). Nichts geht über die Fruchtbarkeit desselben. Daher dort die herrlichen Rebhügel des Gaurus, Falernus, Massicus und vor Allen des Vesevus, des Nebenbuhlers des Aetna (Flor. I. 16).

Die Rebe verlangt mäßig feuchtes Land, das weder unter der Oberfläche noch im Untergrunde Quellen aussprudelt, aber doch den sich vertiefenden Wurzeln Feuchtigkeit gewährt. Hyginus glaubt daher, und ich stimme ihm bei (Col. III. 11), daß der Fuß der Berge, wie in Italien sehr häufig (Pl. XVII. 3), der die von den Höhen ablaufenden Feuchtigkeiten aufnimmt, ingleichen die durch Anspülungen der Flüsse und durch Ueber-

schwemmungen entstandenen Thäler ganz vorzüglich geeignet sind (Col. III. 1).

— ein Grund, der fett und froh ist süßer Befruchtung
Und, wo in Kräuter gehüllt, das segenschwangere Blachfeld,
Wie wir's oft vom Gebirg' im gehöhlten Thale bewundernd
Ueberschaun; wo hinab von den Felshöh'n schmelzende Bäche
Glücklichen Schlamm mitführen — — — — —
Dieses beschattet dir einst großmächtige Reben, von Bacchus
Feuergeiste durchströmt; dies prangt mit geschwollenen Trauben.

Virg. G. II. 185.

Zu feucht darf sich aber der Boden nicht halten; weil hier die Stöcke bei warmer Luft mehr Saft anziehen, als sie bedürfen, werden sie gleichsam trunken und gehen daher in Fäulniß über (Col. III. 12), der Wein schmeckt matt und hält sich nicht (Col. arb. 3).

— — Salziges Land und was man bitteres achtet,
Jedem Gewächs unfreundlich!

Virg. G. II. 238.

Wie die Feldfrucht und der Obstbaum schaudert auch die Rebe vor Salzboden zurück (Pall. II. 13); er überzieht die Ranken mit krätzigem Roste und verdirbt den Geschmack des Weines (Col. III. 1).

Die Rebe hat zwar mehr Neigung zu trocknem, als zu wässerigem Boden, ist er aber allzutrocken, findet sie nicht die erforderliche Nahrung, sie wird krätzig, welk oder stirbt ab. Die an solchen Plätzen befindlichen Anlagen muß man, wie in Aegypten über dem Niveau der Nilüberschwemmung*), begießen oder, wie in Hispanien, bewässern (Pl. XVII. 40). Sie verträgt Bewässerung besser, als manche andere Bäume (Pl. XVII. 39), doch muß es mäßig geschehen, am besten in der Zeit des Aufganges des Hundssternes.

Bietet eine Localität nur feuchtes oder trocknes Land, so sei man in der Auswahl der Sorten strenger und nehme für Ersteres solche, die nicht sowohl große und zarte, als starkschalige und geschlossen sitzende Beeren haben, für Letzteres solche von entgegengesetzter Beschaffenheit (Col. III. 1). Manche Arten, z. B. die Nomentanischen, Fecenischen und Biturischen, kommen auf warmen und trocknem Lande nicht einmal so gut fort, als auf kaltem und feuchten (Pl. XIV. 4, 3).

*) Dies zeigen die Wandgemälde in den ägyptischen Grabgewölben. Bolz, Kulturgeschichte, S. 63.

Der für den Weinbau am besten geeignete Boden ist, wie Celsus sagt (Col. III. 1), weder mager, noch sehr fett, wohl aber dem üppigen nahe (Virg. G. II. 184). Der Landmann (Col. III. 12) giebt dafür als Grund an, daß für mageres Land, wie im pupinischen Gefilde (Varr. I. 9), nur sehr wenige Sorten, wie der helvenacische (Pl. XIV. 4, 5) und andere reichtragende Sorten (Varr. I. 9) geeignet sind, andere, wie der mehr holz- als traubenreiche Viseter, darin gar nicht fortkommen, nicht tragen und fast verhungern, da im Fettlande ihre Trauben abfallen oder faulig werden (Pl. XIV. 4, 3) und die Ranken zu sehr geilen, wenn man ihnen nicht, zur Entkräftung, viel Holz beläßt (Pl. XIV. 4, 5) oder die Wurzeln, zur Abfassung des überflüssigen Nahrungssaftes, beschneidet und dann mit Asche überstreut (Pl. XVII. 43). Für reiches Land eignen sich am besten die Arten mit zarten Ranken, von nicht großer Tragbarkeit (Col. III. 1).

Der ganz kalte Boden klammert die Wurzeln ein, daß sie erstarren (Col. III. 2) und erfrieren (Pl. XVII. 37. 1). Sehr heißes Erdreich versengt die Rebe (Col. III. 2); dagegen liebt sie warmen, der Sommerseite ausgesetzten Boden (Col. IV. 22), wie man ihn an den südlichen Wänden des Höhenzuges bei Sinuessa und auf den sabinischen Hügeln (Pl. XIV. 4, 3) findet. Ebenen tragen gewöhnlich reichlichern, Hügel haltbaren und (Col. arb. 3) angenehmeren Wein. Dorthin nehme man Sorten, die Nebel und Reif ohne Nachtheil (Pl. XIV. 4, 2), hierher solche, welche Trockniß und Wind vertragen (Col. III. 1). Weingärten an Bergen und Hügeln (vineae collinae), sofern die Abhänge nicht steil (Col. III. 2) und nicht waldig sind, denn

— — — — — der Weingott
Liebt die offenen Hügel — — Virg. G. II. 112.

gelten als die besten; die Reben kommen aber schwer an. Felsenunterlage ist nicht nachtheilig. Bei Pucinum in Istrien, an der Straße von Aquilega nach Pola, stehen schöne Anlagen ganz auf Felslande (Pl. XIV. 8. XVII. 3).

Der Kiesel (silex), Freund der Rebe, hält die Feuchtigkeit an, läßt sie in der Zeit des aufgehenden Hundssternes nicht dürsten und kühlt sie, doch nur mit Ackererde im angemessenen Verhältnisse bedeckt (Col. III. 11). Steiniges Land, Kieselacker und loser Grand (soluta glarea) wirken, bei dazwischen fettem Bo-

den, günstig (Col. III. 11), aber nüchterner Grand (jejuna glarea) des gebügelten Feldes

— — — — — gewährt kaum
Rosmarin, den Bienen zur Kost und niedrigen Zeiland.
Virg. G. II. 212.

Gleich diesen Bodenarten ist nackter Töpferthon (creta s. argilla), nicht aber der schartige Toff- und Karfunkelboden, zu verschmähen; sobald dieser nur aufgebrochen und den Einwirkungen der Hitze, Kälte und Luft ausgesetzt ist, löset er sich auf, kühlet die Wurzeln im Sommer und hält die zum Gedeihen der Schnittreiser erforderliche Feuchtigkeit zurück (Col. III. 11. Pall. II. 13). Sandiger Toff ist minder gut (Col. III. 12).

Der Karfunkelboden soll, wie man glaubt, durch Einpflanzung schlechter, magerer Weinstöcke verbessert werden (Pl. XVII. 3), Erfahrene rathen, ihm Dünger zu geben, weil sonst die Stöcke abmagern (Col. III. 11. Pall. II. 13).

In nüchternem Sande (jejunus sabulo) verdorren die Stöcke. Weißen Sand verwerfen (Varr. I. 9), schwarzen und röthlichen dagegen, sofern er mit kräftiger (Pall. II. 13) humusreicher Erde vermischt ist, oder auf Tuff oder Thon steht und süße Feuchtigkeit unter sich hat (Col. de arb. 3), loben die Väter (Col. III. 11). Ohne natürliche Beimischung von Humus taugt der Eine und der Andere auch nicht zu Oelbäumen (Col. V. 8). Umsonst hat man im ticinischen Gebiete künstliche Vermischungen schwarzen und rothen Sandes mit fetter Erde versucht (Pl. XVII. 3). Eben so vergeblich dürfte sein (Pl. XVII. 5), allzulockern Sand durch Thon und Thon durch Sand verbessern zu wollen (Pall. X. 1).

Reine Kreide (ipsa creta) und Töpferthon ist insofern ungünstig, als sich in den darin oft befindlichen Klüften Schlangen aufzuhalten pflegen (Virg. G. II. 215), welche die Arbeiter beschädigen (Lucian. φιλοψευδ. 11), sonst aber ist Kreideboden (cretosa humus) sehr zuträglich (Col. III. 11); im Gebiete von Alba Pompeja (j. Alba) im cispadanischen Gallien zieht man ihn, wie auch Thonboden, ungeachtet beide wegen ihrer fettigen Natur dem Rebstocke nicht diensam sein sollen, allen andern Böden vor (Pl. XVII. 3).

Die vielgepriesene Röthelerde (terra rubrica) scheint nicht die beste zu sein, denn sie läßt, wie Julius Atticus sagt, wegen ihrer Bindigkeit die Wurzeln nicht gut eindringen und stellt der

Bearbeitung mancherlei Schwierigkeiten entgegen (Pl. XVII. 3); naß ist sie zu klebrig, trocken zu hart, als daß sie gegraben werden könnte (Col. III. 6). Cato (6) bestimmte für bindigen Boden die großen aminäischen, apicischen und lucanischen Sorten.

Für den Weinbau ist es gut, daß die genannten Bodenarten fast nirgends rein, sondern immer unter einander gemischt vorkommen. Die Natur hat es so gewollt, ihre Mischungen und Feuchtigkeitsgrade aber nicht genau gemacht und nicht mit der Waage abgewogen. Bald herrscht Trockenheit, bald Feuchtigkeit, bald Lockerheit, bald Bindigkeit oder Warm- oder Kaltgründigkeit vor (Col. III. 11).

Was den Culturzustand des Landes betrifft, so ist für eine Anlage die dem Rebenbau zumeist entsprechende Stelle einer Flur auszusuchen und die altgültige Regel (antiquissimum) zu beobachten, daß frische Anlagen besser auf rohem Lande (rudis ager) als dort gedeihen, wo Getreide, Baumweingärten oder Weingärten gestanden haben (Pall. II. 13). Altes Weinland ist mit vielem Wurzelwerk verstrickt, und auch mit dem Gifte der Weinwurzeln erfüllt, wodurch selbst auf sonst tragbarem Boden der Wuchs junger Pflänzlinge (semen novellum) abgestumpft wird. Geht es nicht anders, muß man durch mehrjährige Pflügungen und fortgesetzte Benutzung desselben zu Ackerland auf Vertilgung des Wurzelwerkes und Giftstoffes wirken. Auf Lande, wo Wald, Gebüsch oder Bäume standen, gedeihen Weinanlagen recht gut, wenn es zuvor vom Wurzelwerke wohl gereinigt, mit dem Karste tüchtig durchgearbeitet und Unkraut und sonstiges Gestrüpp in aufgeschichteten Haufen zur Gährung und Fäule gelangt ist. Die Rodung ist nicht so ganz schwer, weil alle selbstaufschießenden Gewächse ihre Wurzeln weniger in die Tiefe als in die Oberfläche senden, die Riolung aber geschieht am besten erst einige Zeit später, damit man den lustig aufschießenden Wurzeltrieben, namentlich der wilden Birnen, Schlehen (prunus) und Brombeeren, welche den Weinstöcken schaden, desto gründlicher beikommen möge (Col. III. 11). Die Stämme niedergeschlagener Bäume dürfen durchaus nicht liegen bleiben, weil sie die Weinbergsarbeiter behindern, den Wurzeln der Pflänzlinge den recht weichen Mutterbusen der Erde (sinus nutricius) verhärten, das Wasser des Himmels ihnen ableiten oder die Ausbreitung ihrer Wurzeln erschweren (Col. III. 13. Pall. II. 13).

In Ermangelung rohen oder gerodeten Feldes nehme man einen dünnstehenden Wein= oder nicht vermählten Oelbaumgarten und bearbeite ihn nach denselben Regeln, wie Wald= oder Baumland, das gesammte aufgegrabene Gewurzel aber verbrenne man in aufgestellten Haufen, bringe dann alten Mist auf und breite die Asche und die durch das ausgerodete Unzeug zur Fäulung gebrachte Erde noch über, zur Vertilgung des in dem Lande versteckten Giftes.

Nach welcher Himmelsgegend Weingärten mit oder ohne Bäume blicken sollen, ist eine alte, oft verhandelte (Pall. II. 13. I. 6. Geop. V. 4) und schwer zu entscheidende Frage (Pl. XVII. 2, 23). Saserna gab der östlichen Lage den Vorzug; demnächst ließ er die mittägliche, zuletzt die westliche folgen. Tremellius Scrofa hielt die südliche Richtung für die beste (Col. III. 12); Virgil verlangt, wie die Meisten (Pl. XVII. 2), ein Weinbergsfeld,

— — — — — das erhoben am Südwind.
Virg. G. II. 187.

Für kältere Gegend und edle Sorten eignet sich die Südlage am besten, für Afrika aber, in der südlichen Zone, würde diese Richtung überflüssig und den Arbeitern ungesund sein. Dort gehören die Reben gegen Westen oder Norden (Pl. XVII. 2); so sind sie gegen die zündende Hitze des Südwindes, den nicht einmal alle Sorten ertragen (Col. III. 21), geschützt (Pl. XVIII. 76). Der Südwind (notus) ist in Italien feucht und heiß, und sein Gluthhauch schadet (Stat. sylv. V. 1, 146) ganzen Anlagen, zumeist verwundeten Stöcken, er besitzt aber eine die Rebe veredelnde Kraft, die besonders den Biturigern zusagt (Pl. XIV. 4, 4). Diesseit der Alpen sind die meisten Weingärten nordwärts orientirt (Pl. XVII. 2). Demokrit und Mago rühmen diese Richtung wegen hier zu erzielender höherer Erträge, geben aber zu, daß andere Lagen bessere Weine liefern (Col. III. 12). Auch in Griechenland, Afrika, Aegypten, Cyrene, Numidien, Hispanien und in den Gegenden Italiens, die am Meere liegen (Pl. XVIII. 76, 77), stellt man die Reben dem Boreas entgegen (Col. III. 12) und schreibt ihm eine dieselben befruchtende Kraft bei. In milden Strichen wendet man die Pflanzungen gegen Osten oder Südosten, damit sie von dem trockenen und warmen Volturnus bestrichen werden (Pl. XVIII. 77). Ostwärts müssen wenigstens die Sorten gepflanzt werden,

welche den Thau nicht vertragen, damit ihn die Sonne bald wieder wegnehme (Pl. XIII. 2). — Von der Westlage mahnt Virgil ab:

Nicht zur sinkenden Sonne sei dir abhängig der Weinberg.
Virg. G. II. 287.

Sie dürfte nur ausnahmsweise (Pall. I. 6) und für solche Sorten zu gestatten sein, die den Thau lieben, damit sie ihn länger genießen (Pl. XVII. 2). Demokrit glaubt, daß bei nordöstlicher Lage die Trauben den besten Geschmack erhalten. Es läßt sich aber darüber keine allgemein gültige Regel aufstellen. Es kommt auf die Rebensorte, die Güte des Bodens, die individuelle Beschaffenheit der Gegend und die in derselben herrschenden Witterungsverhältnisse an (Pl. XVII. 2). So ist in Apulien der herrschende Wind der Atabulus, der, wenn er in den kürzesten Tagen sich erhebt, die Bäume an den Flüssen und in den Thälern, besonders die Weinstöcke tödtet. (Pl. XVII. 37, 8. Hor. S. I. 5, 78). Den Süd- und Südwestwind in den bätischen Küstenländern halten Viele für so schädlich, daß sie die Stöcke lieber vom Nord- oder Westwinde bestreichen lassen (Pl. XVII. 37, 8).

Den Weinstock unterhält der Landmann in der Absicht, die Trauben zu Markte zu bringen, oder frisch oder eingelegt zu verspeisen (ad escam), oder Wein zu pressen (ad effusionem). Bei der Anlegung von Gärten hat er daher, je nach der Localität, diese verschiedenen Zwecke ins Auge zu fassen und die dazu geeigneten Sorten zu wählen (Col. III. 3).

Der Anbau von Tafeltrauben (uvae escariae) bringt nur in der Nähe großer Städte Nutzen, wo man sie, ohne sie einzulegen (fructus inconditus), leicht auf den Markt bringen kann (Col. II. 2). Hier ist es gerathen, zumeist auf solche Sorten zu halten, welche, wie die purpurrothen und schwarzen (Varr. I. 54), recht früh (praecoques) reifen *), sich, wie die von Augustus ge-

*) Der frühreife Stock (vitis praecox) Columellas soll der burgundische Maurillon (schwarzer Burgunder, Auvernas noir) sein. Es ist gewiß, daß die röm. Soldaten unter Augustus, welche ihr Lager in dem jetzigen Beaune, Nuite und Dijon hatten, hier die ersten Weinstöcke pflanzten. Diese Cultur glaubte Domitian durch ein Edict verbieten zu müssen. Aurelian, der zweite Gründer von Dijon und Beaune, begünstigte sie wieder; dem Kaiser Probus verdankt die Cote-d'Ore das edle Gewächs, das den Reichthum dieser Provinz ausmacht.

liebten Duraciner (Suet. Aug. 77) lange halten, große und schön aussehende Trauben mit dichten, nicht wässerigen Beeren bilden, z. B. die lybischen, ceraunischen, die Brust- und Fingertrauben (bumasti dactylique), angenehmen Geschmackes sind, wie die Albaner (Pl. XIV. 8, 3) Kranzlinge (stephanitae), Zweilöthler (unciariae), Dreifüßler (tripedaneae), Quittentrauben (cydonitae), vor allem aber die Rhodier, und sich wie die Markttrauben (venuculae) und die in dieser Eigenthümlichkeit erst neuerlich erkannten Rumistaner, in Töpfen eingemacht (uvae ollares), lange halten (Col. III. 2. Pall. III. 9).

Beabsichtiget man Weingewinnung (vino consulere), so taugen Sorten, welche fleißig tragen, stark ins Holz gehen, nicht zu früh treiben, bald abblühen, nicht zu spät reifen, gegen Reif, Nebel und Rost Stand halten, bei Regenwetter nicht faulen, bei Trockniß nicht verwelken (Col. III. 2), von zarter Schale und gutem Geschmacke (Pall. III. 9). Die fleißigen Sorten bringen am meisten ein, die stark treibenden verbleiben am besten im Stande. Statthaft sind auch mäßig fruchtbare Sorten für Localitäten, in welchen ein kostbarer und edler Saft fließt. Ist er erdigt (sordidus) oder unangenehm, muß man die ergiebigsten Sorten, in Hispanien die laletanischen (Pl. XIV. 8) pflanzen und durch Vervielfältigung des Ertrages das Einkommen erhöhen (Col. III. 2).

Es ist Sache des klugen Weingärtners, vorzugsweise diejenige Sorte in der größten Vermehrung und Cultur zu halten, welche sich in der treffenden Lage und Bodenart am meisten bewährt hat. Dies schließt jedoch nicht aus, daneben noch andere Sorten zu haben; ich empfehle dieses vielmehr zur Sicherung der Ernten bei den großen Widerwärtigkeiten, denen die Rebe im Allgemeinen, eine Sorte aber stets mehr als die andere ausgesetzt ist. Ich will hier nur anführen, daß anhaltende Thaue bei dem Aufgange des Siebengestirns die Räude (Pl. XVII. 37, 6), Hitze in der Blüthezeit den Beerenabfall (roratio), in der Reifzeit aber Verhärtung der noch nicht ausgewachsenen Beeren und Erkrankung der Stöcke nach sich hat. Südwind in der Zeit der Blüthe, d. h. der Empfängniß, macht, daß die Blüthen abfallen; Regen in der Sonnenwende ist sehr schädlich (Pl. XVII. 2). Die frühtreibenden Sorten sind vorzüglich der Carbunculation (carbunculatio) ausgesetzt, wo dann die durch

die Frühlingswärme gereizten, zarten, weichen, aber im Begriffe aufzubrechen stehenden Augen, manchmal auch die Blüthen zerstört werden (Pl. XVII. 2). Die Stöcke erkranken, wenn die Knospen nach der Schneidelung erfrieren (Pl. XVII. 2). Bei trockener Hitze zur Zeit des aufgehenden Hundssternes tritt die Sideration d. h. der durch die Beschaffenheit der Oberluft veranlaßte Zustand des Absterbens der Stöcke oder des Verhärtens der Beeren ein (Pl. XVII. 37, 4, 6). — Die Gelenkkrankheit (articulatio) entsteht, wenn die Ranken von den Stürmen abgerissen oder die Schnitte bei der Schneidelung in horizontaler Linie gemacht oder sonst den Stöcken Beschädigungen von Leuten zugefügt werden, die sie nicht zu behandeln verstehen (Pl. XVII. 37, 6). — Dem Wurme ist die Rebe so gut, wie jeder Baum ausgesetzt.

Zu diesen Widerwärtigkeiten kommt noch, daß manche Stöcke absterben, wenn ihre Tragkraft unter der Gunst des Wetters auf einmal zu stark angereizt wird (Pl. XVI. 50), daß wiederholte gute Jahre die Lebenskraft vor der Zeit erschöpfen (Pl. XVII. 2), daß die schon ausgebildeten Trauben vom Gespinnste (araneum), wie von einem Gewebe, umwickelt werden (Pl. XVII. 37, 7). Auch wenn die Winzer stumpfe Messer führen, oder die Augen abstreifen, oder beim Umgraben oder Pflügen die Wurzeln verletzen oder erschüttern, oder die Schale des Stammes schrunden, erkranken viele; auf Wundstellen wirkt ungünstige Witterung jedesmal schädlich (Pl. XVII. 37, 6).

Der Weinstock ist diesen und noch vielen andern Unfällen zwar jedes Jahr, aber jedes Jahr und jede Sorte in ungleichem Verhältnisse, ausgesetzt. Der Winzer, der mehr als eine Sorte hält, geht sicherer, giebt seinem Einkommen größere Gewähr und vermindert, so viel er kann, den bei nur einer Sorte leicht möglichen, mehrjährigen Ernteausfall. Dagegen warne ich vor der Cultur vieler Sorten; überall sollte man auf die am stärksten halten, welche sich für eine Gegend erfahrungsmäßig besonders eignen. Für nicht zu große Pflanzungen halte ich 4—5 Sorten, wären sie auch zweiten, dritten oder vierten Ranges, ausreichend (Col. III. 20).

Die Forderung, jede Sorte für sich, auf besondere, durch Gänge und Hauptwege geschiedene Felder (horti) zu bringen, ist von nicht geringer praktischer Wichtigkeit, aber auch von solcher

Schwierigkeit, daß es mir nicht einmal gelungen ist, sie im Kreise meiner Freunde, so völlig einverständig sie mit mir waren, durchzuführen. Die größte Sorgfalt bei Auswahl der Pflänzlinge, Unterscheidungsgabe und eine bei der Schwäche der menschlichen Natur schwer zu erlangende Selbstständigkeit, die sich durch die Schönheit des einen oder des andern der Setzlinge zu dessen Annahme nicht verleiten läßt, sind Vorbedingungen zu diesem von mir angelegentlich angerathenen Verfahren (Col. III. 21). Ein unter strenger Sortirung der verschiedenen Rebenarten angepflanzter Weingarten erregt das Wohlgefallen jedes mit diesem landwirthschaftlichen Betriebszweige (agricolatio) wohlbekannten Mannes; Jeder, auch der Nichtkenner, muß wenigstens die Güte der Natur bewundern, wenn er beim Eintritte in ein wohlangelegtes Feld, hier die köstliche Frucht der Bituriger, dort der ihnen gleichen Elblinge oder Kistentrauben oder Spionier oder Königstrauben erblickt, in denen die holde Erdmutter im Wechsel der Jahre, als wollte sie nicht aufhören zu zeugen, ihre von Most volle Brust den Sterblichen darsenket. Durch diese, unter Libers Gunst mit weißen, gelblichen, purpurnen und röthlichen Trauben reich behangenen Reben schimmert das Licht des Herbstgottes durch. Der Hausvater besichtiget das Eigenthum, welches seinen Blicken freundlich sich darstellet, viel lieber und der Weingarten bringt um so vollere Frucht, je öfterer sein Herrenauge Musterung hält. Untereinanderstellung verschiedener Sorten bringt mancherlei Unbequemlichkeit, Nachtheil und Schaden. Die Rebe verträgt sich so wenig, wie Most oder Wein oder eingelegte Trauben (Col. XII. 45) in gemischter Gesellschaft, auch nicht einmal ganz gut derer, die gleichzeitig reif und gelesen werden. Nicht jede Sorte fügt sich derselben Behandlung und Stellung; die eine gedeiht minder gut in warmer, die andere nicht in kalter Lage; manche wollen südlich, manche östlich, manche nördlich stehen; jene reift früh, diese spät. Werden so verschiedene Neigungen gleich bei der Anlage berücksichtiget, verbessert und verwohlfeilert sich die Lese. Spät- und Frühtrauben blühen und reifen nie zu gleicher Zeit. Kommt der Herbst, muß man bei gemischten Anpflanzungen (conseminales vineae) diese wie jene abnehmen (elevare) oder an jeden Stock einen besondern Aufseher (antistes) stellen. Im ersteren Falle giebt man sich der blinden Willkür der Winzer hin (aleam vindemiatorum subire) und erhält dennoch durch

die halbreifen Trauben übelschmeckenden Most und sauren Wein, der nie das Alter verträgt und darum so schnell als möglich, gleich nach der Ernte, selbst bei Aussicht auf höhere Preise im nächsten Jahre, verkauft werden muß; im zweiten Falle vertheuert sich die Lese durch die nothwendige Aufsicht; der Hausvater verliert, wenn er die Reife der Spätlinge (serotini) abwarten will, einen guten Theil der Frühreifen durch die Verheerungen der Menschen, Vierfüßler (Varro I. 8), Vögel, Winde und Regengüsse, oder er vertheuert die Ernte durch die Unkosten für Wache gegen feindselige Thiere, „sonderlich Füchse, die den Weinberg verderben" (Hohelied II. 15). Bei Sonderstellung beginnt die Lese angemessen mit den frühreifen Sorten, die später gezeitigten können ohne Verlust hängen bleiben; man braucht sich dabei nicht zu übereilen und die Arbeiter nicht um jeden Preis zu dingen; alle Geschäfte vertheilen sich besser, die gesonderten Trauben geben einen viel wohlschmeckenderen Wein, der sich funfzehn und mehr Jahre hält und mit dem Alter an Güte und Handelswerth gewinnt. Unvermischtes Traubenblut, das auf dem Lager seiner Veredlung entgegen geht, ist für Weinbauern nicht hoch genug anzuschlagen (Col. III. 21).

Läßt sich Sonderpflanzung nicht ins Werk setzen, so mische man wenigstens nur Sorten gleichen Geschmackes und gleicher Reifzeit untereinander (Pl. XVII. 35, 16. Col. III. 21).

III. Die Traubenarten.

Demokritus ist der Einzige, der glaubt, die Traubenarten zählen zu können und eine vollständige Kenntniß aller griechischen zu haben (Pl. XIV. 4). Der Arten sind aber unzählige. Mit Recht sagt Virgil:

— wie viel der Gattungen sein, und wie mancherlei Namen,
Fehlt die Zahl; auch frommt es ja nicht in Zahl sie zu fassen.
Wer sie zu lernen verlangt, der verlangt auch der lybischen Ebne
Sandgewühl zu erforschen, wie viel im Weste gewälzt wird;
Oder, stürmt in die Segel die Wuth des gewaltigen Eurus,
Alles Gewog' um den Strand der ionischen Wasser zu mustern.

Virg. G. II. 103.

Theophrast (IV. 12) sagt, es gäbe ihrer so viele, als Combinationen zwischen Klima und Erdreich möglich wären. Die fragmentarischen Bemerkungen in Galens Schriften lassen uns den Verlust des Werkes dieses gelehrten Arztes über die Weine um so mehr bedauern, als er so viele Gelegenheit hatte, sich über diesen Gegenstand zu unterrichten und bemüht war, jeden die Naturkunde betreffenden Gegenstand seinen Untersuchungen zu unterziehen. Zwei uns durch den Fleiß des Oribasius und Athenäus gegebene, wahrscheinlich dem gedachten Werke angehörige Bruchstücke liefern interessante Bemerkungen über die Classification und die Kennzeichen der vorzüglichsten Weine Griechenlands und Italiens. Athenäus führt beinahe 50 griechische, asiatische und ägyptische Sorten mit Namen an; es gab deren aber wahrscheinlich noch mehr. Wir in Italien sind seit Cato und Virgil in dieser für das gemeine Leben nützlichen Angelegenheit weiter gekommen (Pl. XIV. 5). Columella (III. 2, 40) kennt außer den von ihm angeführten so viele Rebsorten, daß er sich außer Stande sah, Namen und Zahl anzugeb ; dies ist auch nicht wohl möglich, weil ganze Gegenden, beinahe alle Landstriche, eigenthümliche Gattungen haben, die landesüblich benannt werden (Col. III. 2).

Die Alten benannten ihre Weine meist nach dem Orte oder auch nach den Trauben, aus denen man sie bereitete. Da aber die Reben mit dem Vaterlande oft ihren Namen, oder mit dem Boden (Pl. XIV. 11), mit der Behandlung, Mischung und Pfropfung ihre Qualität (Pl. XIV. 4, 7) bis zur Unkenntlichkeit verändern, so muß fort und fort nicht blos in Italien, sondern auf dem weiten Erdkreise (Col. III. 2) eine die Aufzählung unmöglich machende Verschiedenheit der Sorten entstehen (Pl. XIV. 13). Die Natur scheint auch ihre Gaben nicht namentlich aufgezählt haben zu wollen und hat darum nicht blos die Stöcke durch Rankenwuchs und Blattform, sondern auch die Trauben durch Größe, Geschmack, Reifzeit, Beschaffenheit der Beeren, Kerne und Hülsen unterschieden. Schwarz und Licht sind die Hauptfarben (Pl. XIV. 3), aber wie mannichfaltig sind die Färbungen? — Hier leuchten sie wie Purpur, dort feuern sie wie Rosen, dort strahlen sie im Goldglanz (Tibull. II. 1, 45. Ovid. M. XIII. 113), dort sind sie glänzend grün (Pl. XVI. 3). Die Farben ändern sich selbst und es ist ein schreckliches Zeichen, wenn aus weißen

Trauben schwarze werden (Pl. XVII. 38). Der Wein der schwarzen ist nie recht süß, die weißen sind lieblicher, weil sie vermittelst ihrer Durchsichtigkeit die Luft leichter aufnehmen (Pl. XXIII. 6), sie kommen aber nicht so häufig in Anbau, als die schwarzen und purpurrothen (Pl. XV. 3). Welch ein Unterschied ist ferner zwischen den dunkelgefärbten? Es giebt Trauben, die ganz schwarz, ja schwärzer als schwarz (nigrior nigro) sind, und wieder solche, die zwischen Purpurroth und Schwarz das Mittel halten. Einige haben harte, andere zarte, manche sehr große Beeren; bei einigen findet sich nur ein einziger kleiner Kern, bei andern, und zwar bei denen, die den wenigsten Most geben, ein doppelter (Pl. XV. 29); einige haben eine starke, andere eine schwache Schale. Dazu kommt die Mannichfaltigkeit der Behandlung. Hier zieht man sie an den Straßen, dort an den Bergen, hier auf ebenen, trocknen, nassen Feldern, dort, namentlich in Italien (Pl. XVII. 35, 22), winden sie sich schlangenförmig an Pappeln, Ulmen, Fichten und Weiden in die Höhe, während sie, wie in Lesbos, so niedrig wachsen, daß ein Kind, das die Hände eben aus den Windeln befreit hat, Trauben abreißen kann (Longus II. 1). Einige stehen struppig an Pfählen; anderwärts kriechen sie aus Mangel an Bepfählung (pedamentum) oder Geländung (jugatio), wie Epheu, dreist auf der Erde fort (Virg. G. II. 358); die Trauben, durch den Erdsaft gespeist, erreichen und übersteigen die Größe eines Kindes (Pl. XIV. 3). Noch stärker ist der Unterschied der Weine. Man nennt sie nicht blos nach Vaterland und nach Trauben, sondern auch nach Bereitungsweisen, Weinbergen, Stöcken, Jahrgängen (consulare, Mart. VII. 78), oder nach ihrer Blume (σαπρίας) oder nach dem Gebrauche, den man von ihnen machen will (vinum honorarium, γερασίος οἶνος). Haben sie, etwa durch ungeeignete Behandlung oder lange Aufbewahrung, an Geschmack und Blume eingebüßt, hilft man mit Most oder auf andere, den Namen verändernde Weise nach (vinum recentatum). Dies und Anderes hat so viele Benennungen hervorgerufen, daß es nicht möglich ist (Pall. III. 9. Macrob. Sat. II. 16), ein sicheres Verzeichniß der Rebsorten und Weine aufzustellen.

Nach meiner Berechnung giebt es auf der ganzen Erde etwa achtzig edle Sorten, die im eigentlichen Sinne Weine heißen können. Zwei Dritttheile davon besitzt Italien, was einen Begriff davon geben mag, wie sehr dieses Land andere Länder übertrifft (Pl.

XIV. 13). Aber noch weit mehr sind ihrer bekannt; zu meiner Zeit werden 41 asiatische und griechische, 51 italische und sicilische und 8 europäische Weine aufgeführt. Die Zahl der Sorten beläuft sich weit höher, wohl gegen 190, und auf das Doppelte, wenn man die Spielarten einzählt (Pl. XIV. 29). Ich werde nicht alle Traubensorten, sondern nur die vornehmsten, die wir bauen, nach Klassen, Andere nach Standort und Eigenschaft, Einige mit bloßem Namen anführen.

Ich verspreche mir durch Aufstellung dieser Varietäten keineswegs allgemeinen Beifall, denn auch in Bezug auf die Weine ändert sich der Geschmack im Laufe der Zeit; es scheint Grundsatz zu sein, daß Jeder den am höchsten stellt, der ihm am meisten schmeckt (Pl. XXIII. 20). Es mag darum auch Jeder bestimmen, welcher der beste ist (Pl. XIV. 8, 1). Ich will nur der Denkungsart eines ernsten Römers gemäß, als Freund freier Künste, als Mann, der den Wein und Weinbau als Beförderungsmittel menschlichen Wohles ansieht und fast alles dazu Gehörige und darüber Geschriebene gelesen hat (Pl. XXIII. 19), Ordnungen bestimmen und Jedem überlassen, ob er sich der genannten Arten bedienen will. Daran knüpfe ich den Rath, daß man nicht an die Namen sich hänge. Wer einen Weinberg anlegt, sagt Celsus und vor ihm Cato, wähle stets eine berühmte Sorte und behalte keine, die sich erfahrungsmäßig nicht bewährt. Gestattet die Gegend edle Sorten, so suche man sie auf, wo nicht, sehe man auf solche, die viel tragen und den geringern Werth ihres Weines durch die Masse ausgleichen (Col. III. 2).

I. Klasse (tribus).

Die erste Klasse umfaßt die Weine, welche Reichthum des Ertrages mit Feinheit des Auslaufes vereinigen (Col. III. 2 ext.). Hierzu gehört:

1. Der Aminer*) (aminea vitis, s. aminaea), nach Erweis alter Weingärten und Sagen einer von denen, die in Italien

*) Einige meinen, der Aminer sei unser Traminer. Der Gang, den derselbe aus Tyrol von Tramina, einem Dorfe an der Etsch, nach Deutschland genommen, sein Feuer, seine Haltbarkeit, Lieblichkeit und geringe Erträglichkeit macht dies nicht gerade unwahrscheinlich, doch meint man, daß der Aminer, wie ihn die Alten beschreiben, eine Versetzung aus der italischen Sonne in

am frühesten angepflanzt wurden (Col. III. 9), hat rothes Rebholz, liebt Warmgründigkeit, kommt aber in jeder Lage, mit Ausnahme sehr kalter Klimate, fort; die Traube liefert einen Wein, der zwar herbe, aber dauerhaft ist, durch das Alter gewinnt (Pl. XIV. 4, 1) und durch Lieblichkeit und Kraft Alle aussticht (Col. III. 2, 7. Pallad. III. 9). Ja,

— — Aminäische Reben verleihen hochalternden Kraftwein!
Virg. G. II. 97.

In den Digesten wird er zu den süßen Weinen gezählt; aus seinen Trauben wird Omphacium bereitet (Pl. XII. 60). Er vermehrt sich durch Absenkung sehr gut, läßt sich auch pfropfen. Seine starke Vermehrungsfähigkeit machte mir möglich, auf dem ceretanischen Gefilde, von einem einzigen frühreifenden Stocke 2 Juger Weingärten zu besetzen (Col. III. 9). Weil er warmen Boden liebt, wandern die Setzlinge lieber aus einer kalten in eine warme, als aus einer warmen in eine kalte Lage (Col. III. 9); in magerem Erdreich schlägt er ohne öfters gegebene Düngung zurück. Er wird spät tragbar (Col. III. 9). Die Meinung der Weinbauern, daß er an einer ihm natürlichen Untragbarkeit leide, halte ich für unbegründet (Col. III. 7). Varro, der diesen Wein den scantianischen nennt (Pl. XIV. 5), und Cato versichern, daß den alten Weingartmännern, die hauptsächlich den Aminer kannten, jedes Joch 600 Urnen ertragen habe. Ich selbst hatte vor vielen Jahren im Gebiete von Ardea und Carseoli in Samnien und von Alba einige wenige aminische Stöcke; sie erwiesen sich so fruchtbar, daß jeder einzelne Jochstock drei, an Laubwänden (pergulae) zehn Urnen Wein brachte (Col. III. 7).

Es giebt zwei Arten: (Col. III. 2. Florent. Geop. V. 17.)

a) Der große Aminer (aminaeum majus), verlangt schweres, sehr fettes Land; auf mittlerem Boden gedeiht er nicht wohl, auf magerem fast gar nicht (Col. III. 2), doch kommt er in nebligen Gegenden gut fort (Cato 6); weil die Blüthe öfter am Joche als am Baume leidet, eignet er sich nicht für baumlose Weingärten, auch nicht wohl für Baumweingärten. Er macht wenige Knoten, zeichnet sich aber durch Fülle der Blätter und Ranken,

---

unser Klima nicht vertragen haben würde. Schneyder, der Weinbau der Römer, S. 4. Andere (Schübler und Martens, Flora von Württemberg, S. 163) glauben in dem Gutedel ihn wieder zu finden.

durch Größe der Beeren und Trauben aus, die sich, aufgehangen oder bei einem Schmidt geräuchert (Pl. XIV. 5), oder eingemacht (Col. XII. 43), aufbewahren lassen.

b) Der kleine (a. minusculum) oder der ächte (germanum) Aminer, ist tragreicher, blüht schneller und besser ab, macht bescheidnere Ansprüche an den Boden, hält Sturm und Wind tapferer aus, setzt gut an, hat kleinere Beeren (Pl. XIV. 4, 1) und liefert höhern Ertrag, aber nicht so wohlschmeckenden Wein als der vorige (Col. III. 2). Er paßt für den Baum und das Joch (Cat. 7), doch will er sonnige Stellung (Cat. 6).

Zu der Gattung der Aminer gehören auch die Zwillingsreben (gemellae), so genannt, weil sie stets Doppeltrauben setzen. Ihr Wein ist herbe, aber sehr kräftig (Pl. XIV. 4, 1) und wie der Aminer haltbar (Col. III. 2). Es giebt deren 2 Sorten:

α) Der kleine Zwilling (minor gemina). Diese allbekannte Rebe bekleidet die hochberühmten vesuvischen und surrentinischen Hügel und den Fuß des Massikerberges; Holz und Frucht trägt sie sehr gut am Joche und bringt einen Wein, der dem kleinen Aminer nahe kommt. In dem übrigen Italien ist sie für Weingärten und das Weinjoch weniger geeignet, als für Baumweinpflanzung. Ihr Leben verschönt sich bei dem sommerlichen Wehen des Westwindes, wird aber von dem Südwinde niedergedrückt (Col. III. 2); jeden andern Wind kann sie ertragen.

β) Der große Zwilling (major gemina), dem Vorigen nicht unähnlich, beansprucht fetteres Land, während jener auf Mittelboden noch fruchtbar bleibt (Col. III. 2).

Der aminische Wollwein (a. lanata) führt diesen Namen nicht, als ob er unter den Aminern allein, sondern weil er vorzugsweise in wollartigem Pflaum ergrauet. Er treibt stark ins Holz und blüht wegen der Dichtheit des Laubes nicht gut ab (Col. III. 2); die Trauben reifen unter allen Aminern zuerst, faulen aber bald.

Man hat auch einen syrischen und spanischen Aminer; jener ist von schwarzer Farbe, dieser unter den schlechten Sorten die beste (Pl. XIV. 4, 8).

Außerdem giebt es noch einen besondern Aminer. Dieser, dem großen Zwilling in Blatt und Stamm nicht unähnlich, steht ihm am Geschmacke etwas nach; er gehört zu den hochedlen Sorten und ist selbst dem nächstfolgenden noch vorzuziehen, denn er

blüht besser ab und trägt reichlicher. Die Trauben fallen ins Weiße, die schwellenden Beeren sitzen gedrängt. Er, mit ziemlich geringem Boden zufrieden, gehört zu den am meisten erträglichen Weinen (Col. III. 2).

2. Der nomentanische Stock*), hat von Nomentum seinen Namen; sein Holz ist mattröthlicher als des Aminers, woher auch Einige diese Stöcke „Röthlinge" (vites rubellianae), die Anlagen aber „Röthlingsgärten" (vineae rubellae) nennen (Col. III. 2. Pl. XIV. 4, 2). Der Wein, hellroth, lieblich, aber weniger edel als der Aminer, erlangt seine Vollkommenheit in 4 bis 5 Jahren. Man nennt ihn „Hefensetzer" (faecinium), weil er mehr überschüssigen Schleim (faex) als Andere ablagert; diesen Mißstand gleicht er aber durch Traubenfülle aus, mag man ihn am Joche oder am Baume ziehen. Die nomentanischen Stöcke können Wind, Wetter und Reif wohl aushalten; sie leiden mehr durch Trockniß und Hitze, als durch Regen und Kälte, und gedeihen daher in kaltem und feuchten Boden noch sehr gut (Pl. XIV. 4, 2). Die Blüthe verläuft schnell, weswegen auch die Reife ziemlich rasch eintritt; bei starkem Sonnenbrande verschrumpfen die sehr fest sitzenden Beeren wegen ihrer harten Schale und kleinen Kerne sehr leicht. Der Nomentaner freut sich besonders des fetten Erdreichs, welches seinen schmächtigen und kleinen Trauben einige Fülle giebt; er ist tragbarer als der Aminer. Diese Eigenschaft hat besonders die kleinere Sorte mit weniger geschlitztem Blatte und mattröthlicherem Holze (Col. III. 2).

3. Der von den Bienen oder Wespen (apis), die nach den Trauben sehr begierig sind, genannte Bienen- oder Wespenwein**) (v. apiana) gilt in Etrurien als der vorzüglichste. Es giebt davon zwei (Pl. XIV. 4, 3), nach Andern (Col. III. 2) drei, sich in Blattbau und Reifzeit unterscheidende Sorten. Die erste und die edelste ist ganz nackten, die andern sind wolligen Blattes; das Rankenwerk der beiden letzten ist sich gleich, der Auslauf (fluxura) aber in so fern verschieden, als die eine Sorte

*) Den Nomentaner glaubt man in dem Traminer oder Formentin rouge wieder zu finden. Henderson, Gesch. d. Weine, S. 33.

**) Der Bienen- oder Honigwein soll der französische Muskat oder der italienische Muskateller sein. Dieser Name führt selbst darauf, denn musca, mouche bedeutet: Fliege oder ein anderes ähnliches Insect. Im Vocabulario della crusca ist indeß der Name von moscado (Moschus) abgeleitet.

später den Beigeschmack des Alters annimmt. Die Bienen- oder Honigweine tragen auf fettem Boden sehr voll, bleiben aber auf Mittellande tragbar; weil die Trauben bald reifen, passen sie für kalte Striche sehr gut; die Lese muß schleunig erfolgen (Cat. 24), damit die Frucht nicht die Beute ihrer geflügelten Liebhaber werde oder bei Regenwetter, ihrer Neigung gemäß, faule. Der Wein, anfänglich süß, wird mit den Jahren herbe (Pl. XIV. 4, 3) und erregt Beschwerden in Kopf, Nerven und Blutadern (Col. III. 2). Die Trauben lassen sich einmachen, halten sich aber, wie die Aminer und Fäciner nur unter sich, abgesondert von Andern (Col. XII. 45).

4. Der eugeneische Rebstock (v. eugenea), dessen Name (Gutedel) seine Vortrefflichkeit ankündigt, stammt von den taurominitaschen Hügeln in Sicilien; er wächst nur auf den albanischen Hügeln; an andern Orten artet er aus und entspricht kaum seinem Namen. Er verträgt kalten, feuchten Boden (Col. III. 2), liebt aber heißes Klima (Pl. XIV. 4, 3). Cato (6) kennt einen Zwillingsgutedel (Pl. XIV. 5).

5. Der Allobroger Wein (v. allobrogica), liebt kaltes Klima (Pl. XIV. 4, 3) und, gleich dem vorigen, Hügel mehr, als Ebenen. Sein Traubenblut, von schwarzer Farbe, geht, wie viele schwarze Weine, durch langes Liegen ins Hellere über. Seine Lieblichkeit wechselt mit der Gegend (Col. III. 2); aller Orten bleibt er fruchtbar und ersetzt durch reichliche Tracht, was ihm auf ärmeren Lande an Güte etwa abgeht (Pl. XIV. 4, 3).

6. Der Rhätier*) (v. rhaetica), vor den Zeiten des Kaiser Tiberius ein angesehener, in dem Gebiete von Verona bis Comum (Strab. IV. 6) gezogener Tafelwein (Pl. XIV. 3) von pechartigem Geschmacke (Pl. XIV. 4, 3), wächst in seiner Heimath am Besten. Strabo stellt ihn jedem beliebten ital. Weine gleich; Virgil (G. II. 96) hält ihn für werth, mit Allen, nur nicht mit dem Falerner, um den Preis zu ringen (Pl. XIV. 8, 5). Der alte Cato lobte ihn, wie Servius erzählt, vorzüglich und wurde deswegen von Catullus, der nichts daran zu loben fand, getadelt. Er war, nächst dem Setiner, der Lieblingswein des Octavianus (Suet. Aug. 77). Die Rebe erfordert ein gemäßigtes Klima, ist aber gegen Boden und Luft sehr empfindlich (Pl. XIV. 4, 3);

*) Soll der Veltliner sein.

die Fülle der Trauben ist nicht besonders, sie sind aber groß und fließen gut (Col. III. 2, 27). Auf dem Lager geht seines Weines Farbe ins Hellere über (Pl. XIV. 4, 3). Der von den am Meere belegenen Alpen genannte Rhätiker ist jener vielgelobten Sorte ganz ungleich. Er hat kurze, dichtsitzende, kleine Beeren, mit äußerst dünner Haut und sehr kleinem Kern, der Chius heißt; er giebt schlechten Wein (Pl. XIV. 4, 8).

II. Klasse.

Die zweite Klasse hat Gedeihlichkeit und reichliche Tragbarkeit der Reben zum wesentlichen Merkmal. Die Güte des Weines einzelner Sorten stehet so hoch, daß sie der vorigen Klasse sehr nahe kommen (Col. III. 2). Man rechnet dazu:

1. Der säcinische Stock (v. faecinia) oder Hefensetzer, ein Röthling, blüht früh, leidet in der Blüthe nicht vom Wetter, kann Wind und Wetter ertragen und gedeiht besser auf feuchtem und kalten, als auf warmen und trockenen Boden (Pl. XIV. 4, 3). Die Trauben haben starke Schale, halten sich, sind zum Einmachen geeignet (Col. XII. 45); der Wein setzt viele Hefe (Col. III. 2).

2. Der Bituriger (v. biturigа), gallischer Abkunft, trägt außerordentlich viele (Col. III. 9), aber nicht sehr beerenvolle Trauben (Pl. XIV. 4, 3), von vortrefflichem Geschmack (Col. III. 21) und gutem Flusse (Col. III. 2), hält viel aus und versagt nicht auf magerem Boden; im Uebrigen hat er gleiche Eigenschaften mit dem Vorigen.

3. Der Viseter, mehr holz- als traubenreich, empfindlich gegen den Wechsel der Witterung, bleibt von anhaltender Kälte oder Hitze unbeschädigt. Es giebt eine größere und kleinere Sorte, welche letztere, die beste, einen ganz eigenen Boden erfordert. Am gedeihlichsten ist ihr Mittelland, wie auf den sabinischen Höhen, wo sie häufig vorkommt. Auf fettem Boden fault die Traube, auf magerem kommt sie nicht fort. Große, starke Blätter schützen sie gegen Hagel, sie müssen aber mit eintretender Reife abgenommen werden, sonst fallen die Beeren, auch wenn sie nicht faulen, ab (Pl. XIV. 4, 3). Sie sind süß.

4. Die Königstraube (v. basilica s. basilea), besonders den Dyrrhachiern beliebt, kann Hitze und Südwind ertragen, wächst häufig (Pl. XIV. 4, 4), trägt reichliche (Col. III. 9) und

schmackhafte Früchte (Col. III. 2). Die Spanier nehmen zwei Sorten davon an, eine mit länglichen, die andere mit runden Beeren und diese, Cocolobis von ihnen genannt, wird meistentheils gekeltert. Die Weine beider Sorten grenzen an die ersten Ranges (primae notae); die Stöcke besitzen eine große Widerstandsfähigkeit gegen Wind und Regen und versagen auf magerem Boden nicht; Kälte vertragen sie besser als Feuchtigkeit und diese besser als Trockniß (Col. III. 2). Je süßer der Wein, desto besser ist er; er verträgt das Altern und erlangt erst nach einigen Jahren einen Grad von Güte. Es ist ihm eigen, daß der, welcher jung herbe schmeckt, im Alter süß, und der anfänglich süße, dann herben Geschmackes wird und alsdann dem Albaner den Rang streitig macht (Pl. XIV. 4, 4). Deswegen läßt sich die von Seneca (ep. 36) angeführte Bemerkung Aristo's auf ihn anwenden: Er habe einen jungen, ernsten Mann lieber, als den von munterem und liebenswürdigem Betragen; denn der Wein, der jung hart und herbe schmecke, werde durch Alterung gut, der aber schlage bald um, der auf der Kufe gut züngele. — Er steigt leicht zu Kopfe und soll bei Blasenübeln als Arznei getrunken werden können (Pl. XIV. 4, 4).

5. Der Viselwein (visula), und der vielleicht nach seinem Vaterlande, Argos, oder seiner Farbe genannte

6. Kleine Weißling (argitis), erfreuen sich mäßig guten Bodens; ist er fett, wachsen sie allzuüppig, ist er mager, werden sie schwach und tragen nicht. Sie haben mehr Neigung zum Joche, als zu Bäumen, obwohl der Weißling noch an hohen Bäumen viele Reben und Trauben trägt (Pl. XIV. 4, 4). Die Viselrebe mit kurzem Holze, breitem, vollen und gegen Hagelwetter vorzüglich schirmenden Blattwerke, paßt am besten für die niedrigsten Stockwerke (tabulata), an denen sie ganz vollsetzt. Die Lese beider muß mit der Reife erfolgen, sonst fallen die Beeren ab; bei nasser Witterung faulen sie eher, als sie träufeln (Col. III. 2).

7. Die Helvolatraube (helvola*), hat ihren Namen von ih-

*) Man nimmt an, daß diese oder die albuelische Traube die sei, welche am Rheine Albe, Elbe oder Elbling heißt. Sie sollen von den ersten Reben abstammen, welche aus Italien nach Deutschland verpflanzt wurden. Die Sprache ist bei Mangel an historischen Zeugnissen oft der einzige Faden, an dem man den Gang der Cultur erkennen kann. Sehr viele Benennungen, deren sich heut noch unsere Weingärtner bedienen, deuten darauf, daß die

rer blaßrothen (helvus) Farbe, die in verschiedenen Schattirungen zwischen Purpur und Schwarz schwankt. Sie wird darum auch die Schillertraube (variana) genannt (Pl. XIV. 4, 4); die, welche mehr in's Schwarze gehen, werden für die Besten gehalten; sie geben größere Masse, die blaßrothen köstlichern Wein. Die Beeren, bei keiner Sorte gleich gefärbt, sehen am Stocke schön aus (Col. III. 21). Die Eine wie die Andere trägt im Wechsel der Jahre mehr oder weniger Most von weißer Farbe; je weniger sie Trauben haben, um so schöner wird der Wein (Pl. XIV. 4, 4). Das Joch kleiden sie sehr gut, besser als den Baum, und nehmen mit Mittelboden vorlieb (Col. III. 2). Zu Virgil's Zeiten soll diese Traube noch unbekannt gewesen sein (Pl. XIV. 3), aber doch kennt schon Cato (6. Pl. XIV. 5) eine kleinere Art und auch (24) Helvenwein.

8. Die Weißtraube (v. albuelis) ist, wie Celsus sagt, an Hügeln einträglicher als auf der Ebene, tragbarer am Baum, als am Joche und wieder mehr in der Spitze, als in der Tiefe des Baumes (Pl. XIV. 4, 4). Sie bringt viel Holz und Frucht (Col. III. 2).

9. Der precische Stock (v. pretia), am adriatischen Meere, wird von den Griechen sehr gepriesen (Pl. XIV. 8. Virg. G. II. 92). Er empfiehlt sich durch die Trefflichkeit seines Blutes (Virg. G. II. 95) und die Geeignetheit seiner Trauben zum Einlegen (Pl. XIV. 4, 4). Es giebt davon eine Sorte mit größeren und eine andere mit kleineren Beeren. Beide grünen in dichtem, dem Eppich ähnlichen Laube; die Trauben werden schnell reif (Col. III. 2); daher stammt auch vielleicht der Name (precius v. praecoquus) oder von *πρέκνος* st. *πέρκνος*, von der Farbe seiner schwarzschaligen Beeren.

10. Der gräkulische Stock (v. graecula), giebt dem aminischen an Vortrefflichkeit des Geschmackes nichts nach, hat aber

---

Römer der Deutschen erste Lehrer in Bau und Behandlung des Weines gewesen sind. Wir führen hier die allbekannten Namen an: Wein (vinum), Most (mustum), Läuer oder Läuerwein (lora s. lorea), Aimer, in der Gegend von Heilbronn Ammer (amphora), Faß (vas), Kufe (cupa franz. cuve), Moos, süddeutsch (mosa), Kübel (cupa s. cupella), Seidel (situla s. sitella), Kelter (calcatorium), keltern (calcare), Bracke, d. i. Kelterscheid (brachium), Secker, d. i. das Abgeschnittene (sectum), Keller (cella), Pfahl (palus), Termstöcke an der Mosel, d. i. Grenzstöcke (terminus) u. s. w.

sehr zarte Beeren und so kleine Trauben, daß man ihn nur auf dem fettesten Boden anpflanzen darf*). Er ist ein Ausländer; zu ihnen gehört:

a) der mareotische (v. mareotica), oder wegen der Nachbarschaft Alexandriens, der Alexandriner (Athen. I. 25), um den ägyptischen See Mareia oder Moreotis (j. Birket Karum), trägt köstlich schmeckende Trauben; der Wein ist süß, balsamisch, durchdringend, betäubend; darum schreibt ihm Horaz (Od. I. 37, 14) Wirkungen auf den Geist der Kleopatra bei. Es giebt eine dunkle und helle Sorte, welche letztere die bessere ist, sich leicht verdauen läßt und nicht in den Kopf steigt. Derjenige, welchen Kleopatra bei dem Feste gab, welches sie Cäsar bereitete, scheint ganz vorzüglich gut und dem Falerner etwas ähnlich gewesen zu sein (Lucan. X. 161. Athen. I. 25). In seiner Heimath wächst er in schwarzem Boden, in Italien gebaut (Col. III. 2), verlangt er fettes Erdreich (Virg. G. II. 93); er verträgt üble Witterung und wird alt; trotz seiner schwarzen Beeren wird er roth, wenn er lange liegt (Pl. XIV. 9, 6).

b) Der thasische (v. thasia), in seinem Vaterlande Thasos, unter Thracien ausgezeichnet (Pl. XIV. 9) und vorzüglicher als der von Lesbos; er ist vortrefflichen Geschmackes (Pl. XIV. 4, 8), trägt aber wenig Trauben und kleine Beeren. Der Wein ist feurig, süß, lagert langsam ab, nimmt mit den Jahren einen feinen Apfelgeruch an und eignet sich zum Vermischen anderer guten Weine (thasium infundere). In Italien verlangt er leichten Boden (Virg. G. II. 93). Hippokrates verlangt, daß er im Alter mit 25 Theilen Wasser verdünnt werde (de morb. III. 30).

c) Der psythische Wein (v. psythia). Die Trauben werden getrocknet (Stat. Sylv. IV. 9, 38) und dann erst gepreßt; der Wein hat einen eigenen, fremden, nicht weinigen Geschmack; er wird mit Wasser verdünnt (Pl. XIV. 11) und scheint durch seine scharfe Süßigkeit den Trinker in die Brust zu stechen (Athen. I. 22); der Stock setzt aber sparsam. Die Traube ist wegen der kleinen Beere minder ergiebig, aber äußerst wohlschmeckend. Es giebt eine in's Schwarze fallende Sorte (v. melampsytium).

d) Der sophortische Wein.

*) Man hält ihn für die korinthische Traube.

e) Der alexandrinische Stock*), am Berge Phalaktra in Troas heimisch, ist kurz, hat cubituslange Reben, schwarze Beeren von der Größe einer Bohne, weiche und sehr kleine Kerne, schiefhängende, süße Trauben und ein kleines rundes Blatt ohne Einschnitte (Pl. XIV. 4, 9).

f) Der ägische Wein, bringt Tafeltrauben (Pl. XIV. 4, 9).

g) Die rhodische Traube, ein köstliches Gewächs, den Göttern werth und dem Nachtisch (Virg. G. II. 101), wird am besten an warmen Wänden (Col. III. 2). Der Wein ist dem coischen ähnlich (Pl. XIV. 10).

h) Die ceraunische Traube (v. ceraunia), von ihrer blitzenden (κεραύνιος) Farbe oder von Ceraunus in Epirus genannt, ist sehr süß (Col. III. 2).

Wegen ihrer kleinen Beeren und wenigen Trauben fließen diese Sorten bei uns nicht gut und werden darum, obwohl ihrer Virgil (G. II. 91) gedenkt, so gut wie gar nicht gebaut (Pl. XIV. 4, 7).

i) Der unter den Griechen als „Amethyst" (amethystinum) bekannte Wein von schwarzer Farbe, läßt sich auch hier einstellen. Mit dem Alter wird er lieblich und unschädlich; er ist der einzige Wein unter allen, der nicht berauscht. Wegen seiner Unwirksamkeit zur Erregung der Nerven (iners in tentandis nervis) heißt er auch der Kraftlose (inerticula); noch treffender könnte man ihn den „nüchternen" (sobria) nennen (Pl. XIV. 4, 4. Col. III. 2).

Den Schluß mag der erst zu Columella's Zeit bekannt gewordene, nach der Sitte mit einem griechischen Namen (dracontion) belegte „Drachenwein" ausmachen. Seinem inneren Werthe nach läßt er sich mit dem Aminer, nach Fruchtbarkeit und Wohlgeschmack mit dem arcelatischen, basilischen und biturischen Weine in Vergleich stellen (Col. III. 2).

III. Klasse.

In die dritte Rangklasse bringt Celsus die Sorten, welche sich einzig durch Ertragsfülle empfehlen (Col. III. 2. Pl. XIV. 4, 5). Hierher gehören:

*) Soll jetzt unter dem Namen vigna del orso gebaut werden.

1. Der helvenacische Stock (v. helvenacia). Es giebt davon drei Sorten, zwei größere und eine kleinere, welche letztere die Gallier, von denen wir sie vielleicht erhielten, emarcum nennen. Sie unterscheidet sich von der ersten durch ihr rundes Blatt; der Wohlgeschmack der Traube ist größer, als die Fruchtbarkeit des Stockes. Der Wein ist mittelmäßig, aber besser als der der andern Sorten, von denen man die eine auch die geizige (avara v.) nennt, weil sie nicht so viele Frucht trägt, als sie erwarten ließ; sie ist von erdigem Geschmacke. Diese Sorten mosten gleich gut; ihr Wein ist sich auch ziemlich gleich (Col. III. 2). — Alle drei haben schwaches Holz; man muß sie mit Gabeln stützen, damit sie ihre Trauben tragen; sie halten trocknes Wetter, auch Kälte, doch ohne Regen aus; auf ganz magerem Boden gedeihen sie häufiger, als andere. Sie lieben die Seewinde, die ihnen jedoch nach vorgängigem Thau schädlich werden. In Italien wachsen sie unter allen Stöcken am schlechtesten, sie haben sehr wenige und sehr kleine Trauben, welche noch am Stocke faulen (Pl. XIV. 4, 5). In manchen Gegenden läßt sich ihr Wein lange aufbewahren (Col. III. 2), doch hält er sich gewöhnlich nicht über ein Jahr*); er steigt auch zu Kopfe (Pl. XXIII. 24). Läßt man die Trauben länger am Stocke und verdreht ihnen die Stiele oder trocknet man sie auf Ziegeldächern, oder schneidet man die Rebe bis auf's Mark ein, so kommt der Wein nicht zur Gährung (Pl. XIV. 11). — Gräcinus glaubt, daß der Helvenacier sich seiner Natur nach für Italien eigne, daß man ihn aber nicht recht behandle, man lasse ihm namentlich zu viel Holz, wodurch, wenn nicht ein hoher Grad Bodengüte vorhanden, seine Fruchtbarkeit verloren geht. Er hat den Vorzug, der einzige unter allen zu sein, der dem Brande (carbunculatio) nicht ausgesetzt ist (Pl. XIV. 4, 5).

2. Der Spionier (v. spionia) oder Dornenstock (spinea), vielgelobt (Col. III. 7) wegen der Vortrefflichkeit seines Mostes, mehr noch wegen der Größe seiner Trauben, trägt nicht sehr voll (Col. III. 2). Hitze und herbstliches Regenwetter hält er aus,

---

*) Es scheint darum ein leichter Rothwein (vinum hornum, fugax) gewesen zu sein. Er wächst noch im Kirchenstaate. Man hält ihn für den französischen vin d'Albi oder auch für den Bleichert, der zwischen Koblenz und Andernach an der Aar als Aarbleichert bekannt ist.

und ist der einzige, dem auch die Nebel zuträglich sind. Darum wächst er vorzüglich in der Gegend von Ravenna (Pl. XIV. 4, 6).

3. Der veniculische Stock (v. venicula), den die Campaner lieber den stirculischen oder scirpulischen (scirpula-Binsen-Stock) nennen, heißt auch der staculische (stacula), zu Terracina und Rom (Col. XII. 4, 3) der numisianische. Eigenthümliche Vorzüge besitzt er keine, er hängt in seinen Eigenschaften von der Qualität des Bodens ab (Pl. XIV. 4, 6). Seine Blüthe verläuft gut; die großen, mostreichen Trauben (Col. III. 21) sind seit Alters (Col. XII. 43) zum Einmachen in die Töpfe die besten; in surrentinischen Gefäßen (Pl. XXXV. 46) behält er die meiste Kraft, doch nur bis in die Gegend des Vesuv (Pl. XIV. 4, 6). Die Beeren sehen wie getrocknet aus (Pl. XIV. 4, 8), und setzen sparsam (Col. III. 2). Man kann daraus, wie aus den afrikanischen Trauben, gesottenen Wein machen. Damit sie von der Sonne getrocknet werden, bleiben sie längere Zeit am Stocke, oder man siedet sie in Oel (Pl. XIV. 11).

4. Der murgentinische (v. murgentina), schon Cato (6) bekannte Wein, stammt aus Sicilien und wächst am Vesuv und bei Clusium; Einige nennen ihn auch den pompejischen oder den Municipalwein (Pl. XIV. 4, 7). Er ist ein Hauptwein; die mostreichen Trauben sind groß (Col. III. 2), der Stock trägt, außer in Latium, nicht voll (Pl. XIV. 4, 7). Nach 10 Jahren hat der Wein seine Schönheit völlig erreicht; lagert er länger, bessert er sich nicht mehr. Sein Genuß verursacht Kopfweh, welches bis zum nächsten Tage anhält (Pl. XIV. 8).

5. Der Horkoner (v. horconia), trägt in Campanien sehr reichlich; die Trauben werden nur zum Verspeisen gebraucht (Pl. XIV. 4, 6).

6. Der mörische Stock (v. merica) wird sehr alt und hält sich trotz aller üblen Witterung; die Trauben sind groß, mostreich und sitzen einzeln (Col. III. 2); die Beeren sind schwarz (Auson. ep. 21); der Wein wird bei längerer Lagerung roth (Pl. XIV. 4, 6).

7. Die Albanerrebe (v. albana), von den südlich von Rom sich erhebenden Bergen, giebt einen sehr süßen, selten einen herben Wein, der erst später in Aufnahme gekommen ist (Pl. XXIII. 20) und den dritten Rang abwechselnd behauptet hat (Pl. XIV. 8, 3). Den Nerven ist er ziemlich heilsam; man glaubt, daß die süßen Albaner dem Magen nicht so dienlich sind, wie die herben

(Pl. XXIII. 20), die man für die besten hält, und die an Herbe nur von der Cocolobis übertroffen werden (Pl. XIV. 4, 4). Horaz (Od. IV. 11) und Juvenal gedenken des Albaners oft lobend. Jung ist er meist süß und dick, alt aber trocken; nach längerem Liegen verbessert er sich, wird aber selten vor dem 15. Jahre trinkbar (Juven. XIII. 214).

9. Der schwarze Fregeller (v. fregellana) aus Campanien, trägt große, aber nicht viele Trauben (Col. III. 2, 27).

10. Die Kistentraube (v. arcelaca), wird von Vielen irrthümlich für die Argitis gehalten; es giebt davon eine größere und eine kleinere Sorte, deren erstere besonders tragbar und angenehmen Geschmackes ist (Col. III. 2).

11. Die Oliventraube (v. oleaginia), von ihrer Aehnlichkeit mit den Oliven benannt, ist erst ganz neuerdings von den Tiburtern entdeckt worden und die jüngste Sorte, die man hat (Pl. XIV. 4, 8).

12. Der Laubenwein (v. pergulana).

13. Der Fereola und

14. der irtolische Stock (v. irtiola), ebenfalls erst ganz kürzlich bekannt gewordene Sorten, sind sämmtlich tragbar, aber nach der Qualität ihrer Weine noch nicht erkannt. Der letzte gehört für die umbrische, mevanatische und picenische Landschaft (Pl. XIV. 4, 7).

IV. Lokalweine.

Diese, nur in gewissen Lokalitäten heimischen Weine sind durch Bodenverhältnisse oder Pfropfung entstanden und konnten auf unsere Autoritäten hin keiner der bisherigen Klassen zugetheilt werden. Dazu gehört:

1. Der tudernische Stock (v. tudernis) von Tudernum, einer Stadt in Umbrien (Sil. IV. 222).

2. Der Florentiawein.

Beide sind bei den Tusciern einheimisch (Pl. XIV. 4, 7).

3. Die Maulwurfstraube (v. talpana), führt ihren Namen von ihrer Maulwurfsschwärze; sie giebt weißen Most und ist in Arretium zu Hause (Pl. XIV. 4, 7).

4. Der etesische Stock (v. etesiaca) bei Arretium, von ungewisser Fruchtbarkeit; je voller er hängt, desto schöner wird der Wein. Er trägt sich bisweilen todt (Pl. XIV. 4, 7).

5. Der consеminische Stock in Arretium, verändert, wie die wilde und manche andere, jeder Zeit schlechte Rebe, seine Blätter zur blutrothen Farbe; die zahlreichen, schwarzen Trauben liest man 14 Tage später, als die übrigen; sie sind nur zum Verspeisen zu brauchen; der Wein ist von keiner Dauer (Pl. XIV. 4, 7).

6. Der Zwerg (v. pumula), gehört der aviternischen Gegend an (Pl. XIV. 4, 7).

7. Der bananische Wein (v. banana) aus dem Aviternischen, wird sehr geschätzt; die Lese fällt öfters aus (Pl. XIV. 4, 7).

8. Die numisianische Rebe (v. numisiana), fließt gut und hat große Trauben (Col. III. 2), die man in der Nähe Roms für den Wintergebrauch in Gefäßen einlegt, wo sie sich lange erhalten (Col. XII. 43).

9. Die gallische Rebe (v. gallica), trägt harte und einzeln sitzende Beeren, die man in Gefäßen für den Winter einlegt. Es giebt eine größere und eine kleinere Sorte (Col. III. 43).

10. Der Municipalwein, in der Gegend von Tibur, scheint dort sonst stärker, als jetzt gebaut worden zu sein (Pl. XIV. 4, 7).

11. Die Kernentraube (v. vinaciola), ist ausschließlich den Laurentiern und Sabinern bekannt (Pl. XVI. 4, 7).

12. Die gauranische Rebe (v. gaurana), auch die falernische genannt, stammt vom Berge Gaurus am Lukrinersee (der mit dem falernischen Gaurus nicht zu verwechseln ist) von falerner Reben, wächst auf den Höhen (Pl. XIV. 8), artet aber an allen Orten gleich aus (Pl. XIV. 4, 7).

13. Der tarentiner (v. tarentinum), ein sehr süßer (Pl. XIV. 4, 7) und nicht ganz ruhmloser Wein (Pl. XIV. 8, 6). Die beste Sorte kommt von Aulon, des fruchtbaren Bacchus Günstling (Hor. II. 6, 9).

> Aulon, den edle Wolle und herrliche Trauben berühmt macht,
> Gebe das köstliche Vließ dir und mir geb' er den Wein!
>
> Mart. XIII. 125.

14. Der Wein von Capua, dem surrentiner ähnlich (Ath. I. 21), wächst am Fuße des Tifata; er, schon zu Hannibals Zeit berühmt, trug nicht wenig bei, die Schwelgerei der punischen Heere zu befördern.

15. Die bucciniatische } Rebe,
16. Die tarrupische }

wächst auf den thurinischen Hügeln und wird vor dem Froste nicht gelesen (Pl. XIV. 4, 7).

17. Der servitianische
18. Der consentinische
19. Der tempsische
20. Der babische
} Wein,

wächst am ausonischen Meere im untern Italien; diese Sorten sind nicht ganz ruhmlos (Pl. XIV. 8, 6).

21. Der Lagariner, aus der Gegend von Grumentum (Pl. XIV. 6, 8).

22. Der Lukaner, kommt in bindigem Boden und nebelhaftem Klima fort (Pl. XIV. 6, 8. Cat. 6).

23. Der Thuriner, von der östlichen Ebene am tarentinischen Busen.

24. Der messalische, der berühmteste Wein des untern Italiens, ist sehr söffig und dabei gesund (Pl. XIV. 8, 6).

25. Der Massiker (v. massicum), der von Horaz (I. 1, 19. III. 21, 5. Sat. II. 4, 51) oft gefeierte Sorgenbrecher (Hor. II. 6, 20) von dem Massiker-Berge, vorzugsweise der „Traubenträger" (uvifer) genannt (Stat. Sylv. IV. 3, 64), im N. W. von Campanien und in der Nähe von Sinuessa (Mart. XIII. 111), unter welchem das Falerner Gefilde sich ausbreitet (Virg. G. II. 96), gehört zu den edelsten, nach Columella (III. 8) zu den ersten Weinen der Welt. Sein schon gedachter Abkömmling vom Berge Gaurus wetteifert um die dritte Palme (Pl. XIV. 8).

26. Der Surrentiner (v. surrentinum), stammt von amineischen Stöcken, wird blos in Weinbergen, und damit er nicht in die Höhe geht, an Pfählen gezogen. Er scheint zu den dünnen, leichten Weinen von wenigem Körper zu gehören, die, wie Athenäus, auf Galens Autorität hin, behauptet, sich nie gründlich ablagern, zwar früh genießbar werden, aber etwas scharfen, wenigstens nicht milden Geschmackes (Stat. Sylv. III. 5, 102) sind und nur den Namen eines spiritusreichen Essigs verdienen. Wenn sie bis zum vierten Jahre nicht umschlagen, werden sie mit dem 10. Jahre angenehm und halten sich äußerst lange (firmissima vina). Der Surrentiner bleibt gewöhnlich bis zum zwanzigsten Jahre scharf und herbe, verbessert sich aber nachher fortwährend, so daß er in Ansehung seiner Trefflichkeit mit dem Falerner wetteifert und den Kranken, bei eintretender Besserung, gegeben werden

kann (Pl. XIV. 8, 3). Er blähet gar nicht, erregt kein Kopfweh und hebt die rheumatischen Beschwerden des Magens und der Gedärme (Pl. XXIII. 20), ist aber sehr stark (Pl. XXIII. 21). Der Kaiser Tiberius liebte ihn wenig und sagte, die Aerzte hätten sich verschworen, ihn in Aufnahme zu bringen, er sei aber weiter nichts, als spirituöser Essig; sein Nachfolger, L. Cäsar, nannte ihn eine schöne Vappa (Pl. XIV. 8, 3).

27. Der Cäkuber (v. caecubum), der Liebling des Mäcenas (Hor. I. 20, 10), wird in den Pappelbrüchen des amykläischen Busens, zwischen Fundi und Cajeta (Mart. XIII. 112) (j. Castell Vetere) gewonnen aus Baumreben (δενδρῖτις). Er galt ehedem für einen der edelsten (Pl. XIV. 8, 1), nach Columella (III. 8) für einen der besten der Welt und war theuer. Galenus (Athen. I. 21) schilderte ihn als einen feurigen, zu Kopfe gehenden und erst nach vielen Jahren trinkbaren, aber wegen seiner Schärfe der Verdauung dienlichen (Hor. ep. 9, 35) Wein. Bithynischer, alter Weißwein soll von den Römern oft für Cäkuber gehalten worden, aber in diesem Zustande gewöhnlich bitter und ungenießbar gewesen sein. Horaz liebte ihn sehr und gedenkt desselben als eines köstlichen Festtrankes (Hor. I. 37. epod. IX. 3). Wegen der ihm wahrscheinlich in jungem Zustande eigenen Schärfe gilt er als der Verdauung diensam (Hor. ep. IX. 35). In unserer Zeit wird er nicht mehr gebaut (Pl. XIV. 8, 1); die größten Anlagen sind theils in Folge der Trägheit der Weinbauer jener Gegend, hauptsächlich aber durch den Graben, den Nero vom bajanischen und avernischen See bis Ostia zu ziehen und schiffbar zu machen suchte, eingegangen. Darum ist dieser Wein jetzt sehr theuer; die, welche glücklicher Weise davon noch haben, halten ihn als Seltenheit hoch (Mart. III. 26). Indessen —

Einst leert ein klügerer Erbe den Cäkuber,
Den hundert Schlösser wahreten, und benetzt
Mit edlerem Wein den stolzen Estrich,
Als bei den Mahlen der Oberpriester.
Hor. Od. II. 14, 25.

28. Der Fundaner (v. fundanum), aus derselben Gegend, wie der Cäkuber, ist vielleicht ganz dieselbe Sorte, hat nach Galen so viel Stärke und Körper, daß man ihn nur in ganz kleiner Quantität zu sich nehmen kann. Man zog ihn lange Zeit

dem Stataner als Tischwein vor. Er wächst in baumlosen Pflanzungen wie an Baumreben (Pl. XIV. 8, 3) und hält sich lange Zeit:

Diesen Fundaner ertrug der glückliche Herbst des Opimus;
Er schon preßte den Most, hat davon selber genippt.
Mart. XIII. 90.

29. Der veliternische Wein, von Veliträ, dem Stammorte der Familie der Octavier, und

30. Der prirnatische Wein, wächst in der Nähe Roms (Pl. XIV. 8, 3). Sie gehören zu den Tischweinen dritten Ranges.

31. Der vaticanische Stock bei Rom, vom Vatican, giebt reiche Beute, aber von schlechter Qualität; man trinkt ihn meist mit besseren verschnitten (Mart. I. 19. VI. 92. X. 45, 5. XII. 48, 14).

32. Der Falerner (v. falernum), eine wahre Göttergabe (j. vino tazzese) aus dem Falerner Gebiete, hinter der campanischen Brücke (über die Savo) links von dem Wege nach der sylanischen Bürgercolonie, besonders der aus dem hier belegenen faustianischen Districte, etwa 4 Meilen von dem Flecken Cadias und 6 Meilen von Sinuessa, hatte vordem als Tischwein zweiten Rang, zu dem er durch sorgfältige Cultur auf wohlgeeignetem Berglande erhoben worden war (Pl. III. 5). Bis zum J. d. St. 700 gehörte er zu den edelsten Tischweinen; Varro (I. 2) wußte ihm keinen andern gleichzustellen; Horaz ist voll seines Lobes (Od. I. 20, 10; 27, 10; II. 6, 19); Cäsar beschenkte mit demselben drei Mal das Volk (Pl. XIV. 17) und auch jetzt noch wird keiner von den Weinkennern so hoch geschätzt (Pl. XIV. 8, 2). Der Dichter, als ob er vorausgesehen, daß sein Name einst in Aller Munde sein werde, legt ihm Unsterblichkeit bei. Er ruft:

Schenk! was gesäumt, daß du bringst den unsterblichen Wein von Falernum!
Gieb ein Gläschen mir noch, von dem alternden Faß!
Mart. IX. 93.

So ziemt sich's im Hause des Freundes, der nach Väter Sitte dem Freunde ein Glas alten Falerner zu reichen pflegt. In unserer Zeit, wo die Weinbauer durch die große Nachfrage auf den höchstmöglichen Ertrag hinzuwirken Bedacht nehmen, ist die Cultur etwas in Verfall gekommen, vielleicht auch, weil man ihn an

Bäumen zog, vielleicht, weil man jetzt reichlicher tragende Sorten vorzieht (Pl. XIV. 8, 2). Die Falerner Rebe verlangt eigensinnig, wie sie im Boden ist, das Joch oder das Stangengerüste (Varr. I. 8); gegen die Witterung empfindlich, finden in den Jahrgängen bedeutende Verschiedenheiten Statt. Es giebt, sagt Galenus (Athen. I. 21), zwei Sorten Falerner, die trockne und die süßliche, welche letztere nur dann gewonnen werden kann, wenn während der Lese fortwährend der Südwind weht; dadurch erhält der Wein eine tiefere Farbe, unter andern Verhältnissen wird er trocken und gelblich (*αὐστηρὸς καὶ τῷ χρώματι κιῤῥός*). Seine Farbe steigt von Schwarzroth (Mart. VIII. 77. XI. 50) ins Rothe (Sil. VII. 189), Braun (Mart. II. 40) und Hellgelbe oder Bernsteinfarbige (Pl. XXVII. 12); heller sieht er wahrscheinlich in der Jugend, dunkler im Alter aus. Dem Geschmacke nach theilt man die Falerner in herbe, süße und gelinde, dem Standorte nach in den Gauraner, der oben auf den Hügeln wächst, in den Faustianer oder den Wein der mittlern Region und den eigentlichen Falerner, vom Fuße der Berge. Es verdient bemerkt zu werden, daß keine einzige von den Trauben, aus denen dieser Wein bereitet wird, dem Gaumen wohl zusagt (Pl. XIV. 8, 2).

In der Jugend ist der Falerner ziemlich herbe; darum versetzt man ihn häufig mit Honig. Dadurch aber geht ihm der köstliche, ihm einzig eigenthümliche Geschmack verloren:

Attischer Honigseim, du störst den falernischen Nektar;
Solchen lauteren Wein misch' Ganymedes; so ziemt's.

Mart. XIII. 105.

Durch längere Aufbewahrung wird er mild und schmackhaft, im mittleren Alter dem Magen zuträglich. Er gehört zu den äußerst starken, kraftvollen, gluthigen Weinen, deren keiner die Adern so anschwellt (Pl. XXIII. 20). Zur Milderung seines Feuers verlangt er Wasser (Hor. Od. II. 20, 11), seiner Herbigkeit, lieblichen, süßen Chier (Tibull. II. 1, 27) oder Honig (Hor. S. I. 10, 24; II. 2, 12; 4, 24). Seines Feuergeistes wegen läßt er sich, was bei keinem andern Wein der Fall, anzünden (Pl. XIV. 8, 2), er ist aber unbändig (Pers. S. III. 3), macht trunken und schadet der Gesundheit. Er läßt sich lange aufbewahren und wird mit den Jahren um so wohlschmeckender für die Tafel,

nachdem leichtere Weine getrunken (Catull. 27), geeigneter (Hor. Od. II. 3, 8), aber auch theurer (Varr. I. 65). Aus Galens Angabe geht hervor, daß er vom 10. — 20. Jahre am besten ist, später aber eine unangenehme Bitterkeit annimmt, die indessen nicht sehr hervorstechend gewesen sein mag, denn ein guter Weinkenner, Horaz, thut in einer Ode den Vorschlag, eine mit ihm gleich, folglich damals 33 Jahre alte Amphore von sehr schönem Jahrgange anzubrechen. Falernerblut aus guten Herbsten hält in Glasflaschen sich, ohne etwas vom Geschmacke einzubüßen, besser, als auf thönernen Amphoren. Die, welche nicht besondere Vorliebe für vollkommene trockene Weine haben, geben mittelaltem, etwa 15jährigen Falerner den Vorzug (Cic. Brut. 83). Sie erreichen ein Alter von 40 und mehr Jahren. Als unseren Cicero einst bei Damasippus schlechter Wein statt 40jährigen Falerners vorgesetzt wurde, bemerkte er scherzhaft: Dieser Wein hat sein Alter mit außerordentlicher Standhaftigkeit ertragen (Macrob. Saturn. II. 3).

Bei anhaltendem Husten soll man den Falerner nüchtern und unvermischt trinken. Er stillt den Durchfall und nährt den Körper, dagegen macht er trübe Augen und ist weder den Nerven noch der Blase diensam (Pl. XXIII. 20).

33. Der Stataner, in mehreren Sorten vorhanden, ist von dem Falerner, in dessen Nähe er wächst, nicht sehr verschieden (Pl. XXIII. 21); man rechnet ihn jetzt zu den vorzüglichsten Weinen (Pl. XIV. 8, 3).

34. Der calenische Wein (v. calenum), von Cales (j. Calvi) in Campanien, an Bergen und in Sträuchern wachsend, dem Mäcenas beliebt (Hor. I. 20, 9), ist ein milder Wein (Juven. I. 69), der, nach Galenus dem Magen besser als der Falerner zusagt. Zu meiner Zeit hat sein Ruhm etwas verloren (Pl. XIV. 6), Horaz aber trank ihn sehr gern. Tiberius und Drusus, die Stiefsöhne des Augustus, setzten ihn dem Dichter, der öfters bei ihnen speiste, gewöhnlich auf (Hor. Od. IV. 12, 14).

35. Der Setiner (v. setinum), ein dem Falerner sich nähernder Bergwein (Mart. X. 74) aus dem benachbarten Setia (j. Sezza), oberhalb Forum Appii, von lichter Farbe (Juvenal. X. 25) und so vorzüglicher Güte, daß man sagte, er sei für Bacchus selbst zurückgestellt worden (Sil. VIII. 379). Wenn er

gleich nicht stark ist, besitzt er doch hinreichende Haltbarkeit, um im Rauche nicht umzuschlagen (Juven. V. 34).

Setia, hängest am Berg und schaust pomptinische Fluren,
Schickst aus der winzigen Stadt uns manch' alterndes Faß.

Mart. XIII. 99.

Der Kaiser Augustus und fast jeder der nachfolgenden Cäsaren zog diesen lieblichen und leichten Wein allen vor, weil er erfahrungsmäßig keinen Auswurf verursacht (Pl. XIV. 8) und die Verdauung befördert (Pl. XXIII. 21). Galen empfiehlt ihn wegen seiner Unschädlichkeit (Athen. I. 21). Es bleibt zu bemerken, daß Horaz, der doch fast aller guten Weinsorten seiner Zeit gedenket, dieses Lieblingsweines seines kaiserlichen Gebieters keine Erwähnung thut.

36. Der Puciner (v. pucinum), wächst nicht weit vom Quell Timavus am adriatischen Meere, auf einer von Seewinden bestrichenen Anhöhe (j. Tybein oder Duino), die aber nur wenige Amphoren liefert. Kein Wein läßt sich in der Medicin so gut anwenden; er besitzt eine das Leben verlängernde Kraft (Pl. XVII. 3). Livia Augusta wenigstens maß ihr Alter von 80 Jahren einzig diesem Weine, den sie ausschließlich getrunken hatte, bei. Der auch an der Hadria wachsende Wein, den die Griechen unter dem Namen des präcianischen so sehr priesen (Pl. XIV. 8, 1), ist wahrscheinlich derselbe.

37. Der Wein von Signia (v. signinum) in Latium, eine gewöhnliche Sorte von wahrscheinlich weißer Farbe, ist so hart und herbe, daß er eigentlich zu den Arzneimitteln gehört (Pl. XXIII. 21). Er thut bei dem Durchfall gute Dienste (Pl. XIV. 8, 3. Sil. VIII. 379). Doch:

Tränkest du signischen Wein, aufhaltend den flüssigen Leib dir,
Sei gekürzet der Durst, daß nicht plötzlich er schließt.

Mart. XII. 113.

38. Der Wein von Spoletum (v. spoletinum), von schöner Goldfarbe, ist leicht und angenehm (Mart. XIII. 120; XIV. 116).

Campanien, fast überall vortrefflich zum Weinbau geeignet und durch seine Rebenberge hoch angesehen (Flor. I. 6, 5), hat neben den starken auch schwache, für Leute von feiner Geburt gesunde Weine (Pl. XXIII. 24). Die Einwohner aber verfälschen durch andere geringere ihre bessern Sorten (Mart. I. 19) und bringen geflissentlich neue, häufig mit griechischen Namen

belegte Weine in den Handel, deren Güte nicht bekannt ist. Dahin gehört außer dem schon oben genannten:

39. Der trebellische; wächst 4 Meilen von Neapolis (Pl. XIV. 8, 6).

40. Der trebulanische; kommt aus dem campanischen Trebula (Pl. XIV. 8, 6).

41. Der caulinische, aus der Umgegend von Caulon (j. monte caulone) bei Capua (ib.).

42. Der trifolinische, vom Berge Trifolium; hier von jeher gerühmt, gehört er doch zu den schlechten Sorten (ib.).

Ich Trifoliner bekenn', nicht bin ich vom ersten Lyäus;
Unter den Weinen indeß bin ich der siebente Stock.

Mart. XIII. 111.

43. Der Wein von Cäre (v. caeretanum), ist äußerst gering (Mart. XIII. 121).

44. Der pelignische, ist kein Herrenwein; er paßt nur für Leute niederen Standes (Mart. XIII. 98; I. 27).

45. Der Wein von Veji (v. vejentanum), gehört zu den schlechten (Mart. I. 104).

46. Der formianische Wein, von Formiä, nahe bei Cajeta, erlangt nach Athenäus bald das zum Trinken gehörige Alter. Horaz (Od. I. 20, 10) findet ihn besser und kostbarer, als selbst den Cäkuber. Plinius (XIV. 8, 6) stellt ihn erst nach diesem und dem Setiner. Im Alter nimmt er eine ölige Weichheit an (Hor. Od. III. 16, 34).

47. Der pharische Wein, wächst in der Gegend von Pisä (Pl. XIV. 4, 7) in Etrurien, eine Landschaft, welche vielen, aber nicht besonders guten Wein erzeugt.

48. Der Wein von Luna und

49. Der Wein von Genua (Pl. XIV. 4, 7).

50. Der ullische Stock, aus der Gegend von Verona, liefert auf der Tafel angesehene Trauben, die sich wie die rhätischen räuchern lassen (Pl. XIV. 3).

51. Die prusische Rebe, in der Gegend von Mutina, trägt schwarze Trauben, welche die wunderbare Eigenschaft haben, daß sie sich nach der Sonne drehen. Sie heißen daher auch Wendetrauben (Streptos). Der Wein davon wird nach 4 Jahren weißlich (Pl. XIV. 4, 7).

52. Der Sabiner (v. sabinum), ein leichter süßer Tischwein, von röthlicher Farbe, der aus Pfahltrauben gewonnen wird (Varro I. 8). Horaz (Od. I. 20) nennt ihn einen gemeinen und Martial (X. 49) einen bleiernen Wein; so ganz schlecht mag er doch nicht gewesen sein, da ihn Ersterer mit Cäkuber und Caleser seinem Mäcenas anbieten konnte. In der Jugend ist er nicht wohlschmeckend, vom vierten (Hor. I. 9, 7), nach Athenäus (I. 21) vom siebenten Jahre wird er lieblich, gehört aber nie zu den vornehmen Weinen, welche Plinius aufzunehmen für gut fand. Er läßt ihn aus und sagt nur von einer der unedlern Sorten, sie sei den sabinischen Hügeln vertraut und von einer andern (vinaciola), die blos die Sabiner und Laurenter kannten.

53. Die picenischen Weine, werden jenseits der Alpen gesucht, wie in Italien die gallischen (Pl. XIV. 4, 7).

54. Der cäsenatische und

55. Der mäcenatische Stock, wächst mitten in Italien (Pl. XIV. 8, 5).

56. Der prätueische und

57. Der anconische Stock, sind unter denen, welche am oberen Meere wachsen, die vorzüglichsten. Sie werden von einem dort aufgeschlagenen Palmbaume auch Palmweine genannt (Pl. XIV. 8, 5).

58. Der adrianische, im innersten Busen des oberen Meeres (Pl. XIV. 8, 5).

59. Der latininensche,

60. Der graviscanische,

61. Der statoniensische Stock, wächst am unteren Meere (Pl. XIV. 8, 5).

62. Die libysche Rebe (v. libyca) aus Afrika, empfiehlt sich durch ihre Schmackhaftigkeit als Tafeltraube (Col. III. 2).

63. Der Wein von Labici, hält zwischen dem Albaner und Falerner die Mitte.

64. Der Wein von Verona (jetzt noch als vino santo bekannt und als Muskatwein hochberühmt), wird von Cassiodor den griechischen Weinen vorgestellt.

Zuletzt werde hier noch der narbonnischen Sorte gedacht. Sie, erst vor sieben Jahren in Alba Helvia, in der narbonnischen Provinz, entdeckt, blüht in einem Tage ab, und deswegen wenigen Unfällen ausgesetzt, wird sie auch jetzt in der ganzen Provinz angepflanzt (Pl. XIV. 4, 9).

V. Sorten mit bezeichnenden Namen.

Die nachfolgende Classe trägt Namen, welche größtentheils gewisse besondere Eigenthümlichkeiten der Reben oder Trauben oder des Weines angeben.

1. Der duracinische Stock*) (v. duracina), entweder von der Härte oder Haltigkeit (durare) seiner Trauben benannt, kommt als weiße und als schwarze Sorte vor. Man schätzt ihn nicht sowohl wegen seines Weines als seiner Frucht, welche zu den Tafeltrauben gehört (Pl. XIV. 4, 8) und Hitze, Kälte und jede böse Witterung dergestalt ertragen kann, daß man nicht nöthig hat, sie am Stocke in Glasgefäßen zu verwahren; sie lassen sich auch aufgehängt und geräuchert aufbewahren (Pl. XIV. 5. Cato 6). Der Kaiser Augustus liebte sie mit Brod zu essen (Suet. Aug. 76).

2. Der ambrosische Stock (v. ambrosiaca), hat zuckersüße Trauben und sonst gleiche Eigenschaften, wie der vorige (Pl. XIV. 4, 8).

3. Der orthampelische Stock (v. orthampelos), hat seinen Namen von seinem geraden (ὀρθός) Wuchse. Er bedarf weder Pfahl noch Stütze, denn er trägt sich selbst.

4. Der dactylische Stock (v. dactylis) oder der Fingerstock, ist nur so dick wie ein Finger (dactylus); er hat sehr lange Beeren (Pl. XIV. 3; 4, 8).

5. Der columbinische Stock (v. columbina) oder der Taubenstock, trägt reichlich (Pl. XIV. 4, 8).

6. Der Purpurstock (v. purpurea), auch die Zweibrust (v. bimamma) genannt, trägt noch reichlicher, er setzt statt der einzelnen Traubenzweige (racemi) ganze Trauben an, die von vortrefflichem Geschmacke sind (Virg. G. II. 95) und zum Essen in die nahe Stadt verkauft werden (Col. III. 2). Polyphem preiset sie der Galatea:

Mir glühn Purpurtrauben an lang ausrankenden Reben,
Mir auch gelbe, wie Gold; dir sparen wir diese, wie jene.
Ovid. M. XIII. 813.

Unter den Landleuten nicht selten, verherrlichen den Nachtisch bei Philemon und Baucis:

Auch großbeerige Trauben von Purpurreben gesammlet.
Ovid. M. VIII. 676.

*) Soll der Krachgutedel sein.

7. Die bumastische Traube oder das Kuheuter*) (bumastus), wegen seiner großen, saftigen, wie ein milchvolles Euter (βου — μαστος) strotzenden Trauben, heißt auch Großbrust (bumamma, Varr. II. 5. Macrob. Sat. II. c. ult.); sie soll dieselbe wie die vorige sein. Die schwarze wie die weiße Sorte (Pl. XIV. 4, 9) trägt an warmen Wänden gezogen (Col. III. 2) schwellende Trauben (Pl. XIV. 4. Virg. G. II. 101).

8. Der Tripedaner (v. tripedanea) oder Dreifußer führt von der Größe seiner Trauben diesen Namen; er trägt sehr reichlich (Pl. XIV. 4, 8).

9. Der leptoragische oder der kleinbeerige Stock, ist dadurch merkwürdig, daß an den größern Beeren sich kleine (λέπτοι) ansetzen, welche jenen an Milde und Annehmlichkeit nichts nachgeben (Pl. XIV. 3).

10. Die Unzentraube (v. uncialis), von der Schwere zweilöthiger (uncia) Beeren benannt (Pl. XIV. 4, 9), gehört zu den Tafelweinen.

11. Der Pechwein (v. picina), entweder von seinem pechartigen Geschmacke oder von seiner pechschwarzen Farbe genannt, liefert Tafeltrauben (Pl. XIV. 4, 9). Er ist aus Gallien zu uns gekommen (Pl. XIV. 3).

> Daß der pechige Wein vom traubenreichen Vienna
> Kam, bezweifele nicht; ihn sandt' Romulus mir.
>
> Mart. XIII. 104.

12. Der stephanitische Stock (v. stephanites) oder der Kranzstock (Kranzler), bildet Krümmungen und Kreise (Col. III. 2. Isidor. XVII. 5); die Trauben (uva coronaria) bieten das Naturspiel, daß die Beeren von den zwischen ihnen wachsenden Blättern gleichsam bekränzt werden (Pl. XIV. 4, 9); sie zählen zu den Tafeltrauben.

13. Die Markttraube (v. forensis), reift früh, sieht schön aus, lockt dadurch zum Kauf und ist leicht zu tragen (Pl. XIV. 4, 9).

---

*) Die Sprache der Griechen drückt den Begriff der Größe oder Ungeheuerlichkeit durch βου — von βους, der Ochse — in zusammengesetzten Wörtern aus. Man vergleicht damit die der gemeinen Sprachart in Deutschland gehörigen Worte: Ochsen, fleißig studiren — ochsiggroß, Ochsenpflaume Ochsenauge, Ochsenfraß, Ochsenherzkirsche u. A.

14. Der Aschenwein (v. cinerea),

15. Der rabusculische (v. rabuscula), von bräunlicher Farbe,

16. Der eselsfarbige (v. asinusca),

sind nicht geachtete Tafelweine (Pl. XIV. 4, 9).

17. Der alopecische (alopecis), der wie der Schwanz eines Fuchses (ἀλώπηξ) aussieht, kommt als Tafelwein gar nicht in Betracht (Pl. XIV. 4. 9).

18. Der hasenfarbige Wein (lagéos), ein Grieche, der schnell Adern und Gehirn durchdringt, hat seinen Namen von der Hasenfarbe der Trauben. Er ist fein und

— den Fuß zu lähmen bestimmt und die Zunge zu fesseln.
Virg. G. II. 93.

Meine Leser werden finden, daß ich, obschon ich gegen 130 Sorten aufführte, viele ausgelassen habe. Ich will nicht in Abrede stellen, daß es noch mehrere beachtenswerthe Weine giebt, ich habe mich aber auf die beschränkt, welche in Italien gebaut und welche durch das einstimmige Urtheil unserer Zeitgenossen für die besten gehalten werden.

IV. Die Rebschule (vitiarium).

Vorbedingung eines sichern, erfreulichen und einträglichen Weinbaues ist eine eigene, unter den Augen des Hausvaters gehaltene Rebschule (Col. III. 4). Sie verbürget die der Lage und dem Boden entsprechenden Sorten (Cat. 6) und überhebt des Ankaufes von Wurzelfechsern, die aus verschiedenen und fernen Gegenden zwar dargebracht werden, aber, wenn selbst unverdorben erhalten, für gute Auswahl und Anpaßlichkeit an Boden und Klima keine Gewähr haben. Jede Rebsorte liebt eine Gegend vorzugsweise fast eigensinnig und schreckt vor Versetzungen nicht weniger zurück, als ein römischer Mann, der, aus Italien verbannt, eine neue Heimath suchen muß. Fernher gebrachte Fechser sterben oft lieber, als daß sie das neue Vaterland annehmen; sogar angekommen, lassen sie, ohne Anhänglichkeit an die neue Herrschaft und aus Verdruß über die Versetzung, in der alten Heimath ihre Vorzüge ganz oder theilweise zurück (Pl. XIV. 8). Man bestimme sich nie durch schöne Namen zum Ankaufe

einer Sorte; nicht auf Namen, sondern auf Boden und Klima kommt's an; eine und dieselbe Rebe gedeihet anders in dieser, anders in jener Situation, bis zur gänzlichen Veränderung ihrer Erträglichkeit oder ihres Geschmackes (Pl. XIV. 4, 3). Freilich vergehen 2 Jahre, ehe Setzlinge der Rebschule zu entnehmen sind, die Wartezeit ist indeß nicht von solchem Belange, wie die Ueberzeugung, ausgesuchte und paßliche Sorten zu haben und die Gewißheit, Wurzelfechser auszulegen, die stets sicherer anschlagen, als Hammerschnittlinge.

Gemäß der Natur der Rebe und der Rathschläge Erfahrener, wählt

— — der Mann, der nichts der wachsamen Sorge versäumt.
Virg. G. II. 265.

zur Anlage einen größern oder kleinern (Pall. III. 10), sonnigen und freien Platz entweder in oder nahe bei dem Weingarten selbst (Pl. XVII. 35, 4, 6). Allgemeine Anforderungen an den Boden sind: mittelmäßige Güte, Lockerheit und Saftigkeit. Irrthümlich verlangten die ältern Lehrer des Weinbaues fettes Land. Darin kommen zwar die Zöglinge leicht an (comprehendere), aber für Reben wie für Baumreiser besteht der Grundsatz, sie lieber aus einem magern, kalten und trägen Boden in einen guten, warmen und treibenden, als in umgekehrten Richtungen, zu verpflanzen (Pl. XVII. 16. Col. III. 5.), damit

— — die veränderte Mutter nicht scheu mißkenne den Schößling.
Virg. G. II. 268.

Die Bodenverhältnisse der Rebschule (seminarium) und des Weingartens müssen sich entsprechen. Liegt dieser am Berge, wähle man für jene ganz trocknen Boden, damit sich die jugendlichen Stöcke an Frugalität und wenigen Erdsaft gewöhnen; in der spätern Armuth werden sie sich nicht verletzt fühlen. Mager erwachsene Stöcke, auf wässeriges Land gebracht, werden leicht wurzelfäulig (Col. de arb. 1.); feucht erzogene gehen im trocknen Lande zurück. Hat der Garten ebne und starkfeuchte Lage, kann die Rebschule von derselben Bodenbeschaffenheit sein.

Das für Rebenkinder auserſehene Mutterland (terra nutrix) ist zunächst mit dem Doppelspaten zu riolen (pastinare), d. h. in Furchen von einer Tiefe von 1½ oder knappen 2 Fuß, an Abhängen und Hügeln von 3 Fuß und darüber aufzugraben (Col. III. 5. XI. 2. Pl. XVII. 35, 4). Das Juger ebnes Land

zu riolen, erfordert 50 Arbeitstage, an Abhängen kann man 60, bei Bruchsteinen, Toff, oder sonst schwer zu bearbeitenden Erdarten 80 bis 100 rechnen (Col. de arb. 1). Soll an der Stelle der Rebschule auch der Weingarten angelegt werden, muß man drei Fuß tief arbeiten und die Tagewerke angemessen vermehren.

Die beste Riolzeit ist der December und Januar, mit Ausnahme der Tage vom 1. bis 12. Januar, an denen fromme Landleute jede Erdarbeit ruhen lassen. Mit Eintritt des Favonius, wenn das Sternbild Kallisto untergeht, erfolgt der Schluß (Col. XI. 2).

Die auf die nach bestimmten Räumen abgemessenen Bänke aus den Furchen geworfene Erde wird, nachdem sie längere oder kürzere Zeit ausgewittert, wohlgereinigt, ausgebreitet, unter einander gemischt und so gelockert, daß sie, mit der Marra wieder eingebracht, bei der angenommenen Mitteltiefe des Grabens von 2 Fuß, die Erdoberfläche um eben so viel überragt, also 4 Fuß hoch über einander zu liegen kommt. Große Schollen sind ein Zeichen schlechter Riolung (Pl. XVII. 35, 4).

Demnächst werden die Schnittlinge (surculi) oder Stecklinge (cacumina) so frisch als möglich (Col. XI. 2), wenn es sein kann, noch an dem Tage der Abnahme (Pl. XVII. 35, 3) eingelegt. Sollten Hindernisse eintreten, lege man sie in eine trockene Grube, bedecke sie mit Stroh und schütte Erde darauf; so geschützt gegen Sonne, Wind und Kälte, braucht nur die Spitze sichtbar zu sein (Pl. XVII. 24). Waren sie in längerer Zeit getrocknet, thue man sie zur Anfrischung einige Tage ins Wasser (Pl. XVII. 35, 3).

Rebhölzer (sarmenta) legt man recht dicht in Löcher oder lange Furchen, reihenweise; 1½ Fuß in der Breite und ½ Fuß in der Länge dürfte die angemessenste gegenseitige Entfernung, für jede 240 Fuß lange Reihe gegen 600 und auf den ganzen Juger 24,000 St. die erforderliche Zahl sein (Col. III. 5). Ist der Boden mager, breite man ihnen etwas fettere Erde unter (Pl. XVII. 35, 4), überall aber beschütte man, je zwei und zwei mit gepulverter Erde, welche, damit sie fest anschließe, mit der Pfahlschaufel niederzudrücken ist.

Das durch die belebten und leblosen Dinge waltende Naturgesetz der Vererbung der Eigenschaften der Mutter auf das Kind (Col. III. 9) gilt auch für die Reben. Tragbarkeit und

Nichttragbarkeit verpflanzt sich von Stock zu Stock. Darum entnehme man die Schnittlinge nur von fleißigen, recht tragbaren Müttern (matrix). Unsichere Kennzeichen dafür sind die reichliche Besetztheit einzelner Reben oder das Ausschießen einzelner Ranken oder Nebenranken aus dem harten Holze, — der zur Fortzucht taugliche Stock muß, wie der Soldat seinen Muth in mehreren Feldzügen, seinen Tragfleiß in mehreren, wenigstens vier Herbsten bewährt haben, an einzelnen Stellen des harten Holzes, selbst an kleinen Aesten und von unten mit großen, dünnhülsigen, saftreichen Beeren, von süßem Geschmacke, in großen Trauben besetzt (Pall. III. 9), durch Unzuverlässigkeit der Blüthe nicht zum Betrüger geworden sein und seine Frucht weder so zeitig reifen, daß sie den Vögeln, aber auch nicht so spät, daß sie dem Herbstwetter verfällt, was stets schlechten Wein erzeugt (Col. III. 6). Die sich in dieser Weise hervorthuenden Stöcke zeichne man, um sie zu kennen und zu benutzen, in jeder Lese mit einem Anstriche von Röthel und Essig; derselbe leistet dem Wetter Widerstand (Col. de arb. 2).

Gewöhnlich werden die Schnittlinge aus dem bei der Schneidelung unnütz befundenen Rebholze (sarmentum) genommen. Ich halte das für tadelnswerth. Wie geringfügig es scheint, so ist es doch für Schnittlinge wichtig, die Reben, die Rebentheile und die Stelle, an der sie saßen, in Betracht zu ziehen. Eine zum Setzen bestimmte Blindrebe (novellus palmes) muß zeugungsfähig und fruchtbar (Col. III. 6), ohne hartes, altes, zur Fäulung geneigtes Holz, aber mit Blüthenknospen besetzt sein (Pl. XVII. 35). Aus jeder geeigneten Rebe kann man mehrere Schnittlinge machen. Die besten entnimmt man der Mitte (Pall. III. 9) oder nach der bildlichen Landsprache, der Lende (e lumbis), fünf oder sechs Augen weit über dem alten Holze, denn diese, weil sie nicht zu viel des aufwärts strömenden Saftes erhalten haben und aus einer schlechtern in eine bessere Lage kommen, entarten nicht leicht. Den nächsten Werth haben die aus dem s. g. Achselstück (ab humeris); die schlechtesten kommen vom Fuße und aus dem Scheitel (Col. arb. 3), denn sie sind bei zu viel Saft zu üppig erwachsen.

— — — — Drum nicht schwankender Reiser
Oberstes nimm, noch schere vom obersten Baume den Setzling.
Virg. G. II. 299.

Die obersten Spitzen der jungen Triebe (summa flagella) kommen sehr bald an, werden aber früh alt und wollen nie recht tragen (Pall. III. 9), obschon Columella (de arb. 3) das Gegentheil behauptet. Wasserranken (pampinarii), d. h. solche, welche aus dem dicken, alten Holze vorschlagen, darf man nicht einlegen (pangere, deponere); sie bleiben unfruchtbar (Pl. XVII. 35, 3), selbst wenn sie am Mutterstocke getragen haben sollten. Durch ihn nur sind sie zum Tragen befruchtet; versetzt, erfüllt sich die Bedingung der Unfruchtbarkeit, die sie bei ihrem Entstehen eingingen (Pall. III. 9. Col. III. 10).

Ranken, deren Knoten weit von einander abstehen, gewähren, gleichermaßen die s. g. Güstreben (spadones), d. h. solche, die an einer fruchtbaren Stelle des Mutterstockes gewachsen sind, aber nichts lieferten (Col. III. 10), keine Hoffnung auf Tragbarkeit; sie wird durch nahe an einander sitzende Knoten vorgedeutet (Pl. XVII. 35, 3).

Als Regel hält man fest, daß die Schnittlinge nicht unter drei und nicht über sechs Augen haben und wenigstens einen Fuß lang sein sollen (Pl. XVII. 35, 3), weil aber manche Sorten kürzere, andere längere Knotengelenke haben, kann man nicht bei allen Sorten nach derselben sich richten. Es ist genug, wenn von 6 Augen 3 – 4 unter die Erde zum Wurzeltreiben, die andern aber über die Erde zum Schoßentreiben kommen. Zu tief darf man sie durchaus nicht einlegen, damit man sie als Würzlinge nach zweijährigem Stande leicht und ohne Beschädigung der Wurzeln ausnehmen und größerer Tragbarkeit gewiß sein kann (Pall. III. 9).

Manche Winzer pflegen die Blindreben, namentlich die Pfeilreiser, vor dem Einlegen am Kopfe (caput) oder dem untern Ende zu drehen, um sie leichter wieder ausnehmen zu können, oder auch zur Beförderung der Wurzelbildung die Gelenkknoten in der Mitte zu durchschneiden, daß das von Schuß zu Schuß sich absondernde und die Ranken in die Höhe treibende Mark nicht auslaufen kann (Pl. XVII. 35, 1). Diese, wie jede Beschädigung halte ich für schädlich (Pall. III. 9); die s. g. Dreiauger (trigemmes), d. h. Schnittlinge, die man ungedreht, wie sie abgeschnitten werden, pflanzt, verdienen den Vorzug (Pl. XVII. 35, 3).

Die Rebe wird noch in folgenden verschiedenen Weisen fortgepflanzt:

1. Durch Senker (propagines), Ableger oder Gruber (mergi). Die Natur hat uns diese für die Rebe beste (Virg. G. II. 63) ergötzliche (Cic. de senect. 15, 8) und in den Baumweingärten allein anwendbare Fortpflanzungsmethode (Pl. XVII. 35, 23) an den immer fortwurzelnden Ranken der Brombeeren, des Epheu und einiger anderer Gewächse selbst gelehrt (Pl. XVII. 21). Man zieht nämlich eine Rebe des alten Stockes, in der Nähe seiner Stütze, abwärts, legt sie, vielleicht mit eingeschnittenem Gelenkknoten, eingebogen in eine 4' lange und eben so breite Grube und bindet die aus der Erde vorstehende Spitze an einen leeren Pfahl, damit der Senker gerade aufwärts wachse. In dem Bogen erfolgt alsbald die stärkste Bildung von Ranken, die sogleich an das Joch geleitet werden. Oft kommt es vor, daß das fortgesenkte junge Rebholz (propagatum flagellum) schon im ersten Jahre dieselbe Frucht trägt, die es am Mutterstocke (mater) getragen haben würde. Im zweiten Jahre wird der Senker oben in der Krümmung bis aufs Mark eingeschnitten, damit er die Kraft des Stockes nicht gänzlich an sich ziehe und sich allmählich gewöhne, durch eigene Wurzeln ernährt zu werden. Von der Mitte September bis Mitte October des vollen zweiten Jahres wird er nächst dem Haupttriebe (palma) der Krümmung abgeschnitten, in eine Grube gesetzt und, damit er seine Wurzeln in die Tiefe senke, mit Erde beschüttet. Verschiebt man das Abschneiden bis ins Frühjahr, wo die Augen schon zu treiben anfangen (gemmare), verlieren die der Mutter plötzlich beraubten Kinder (pulli, soboles) die Winterzeit, in der sie sich hätten kräftigen können; sie werden dadurch zu sehr geschwächt. Glaubt man, daß er nicht Wurzeln genug habe, werde er erst im dritten Jahre abgeschnitten und im vierten versetzt (Col. IV. 15).

Absenker (provins) empfehlen sich ganz besonders zur Ergänzung lückenhaft gewordener junger oder alter Weingärten und zur Versendung. Sollen sie weit transportirt werden, senke man sie gleich in Körbe oder irdene Gefäße, in denen sie unausgehoben von einem Orte zum andern geschafft werden können. (Pl. XVII. 21).

Eine andere etwas luxuriöse, in Baumweingärten sehr anwendbare Weise der Fortpflanzung lockt die Wurzeln selbst auf

den Bäumen hervor. Die Ranken werden nämlich durch mit Erde gefüllte Körbe oder irdene Gefäße, in denen sie Wurzeln schlagen, gezogen, nach 2 Jahren abgeschnitten und mit dem Korbe eingesetzt. Gewiß, eine kühne und witzige Erfindung, in der Höhe, weit über der Erde Senker zu erziehen! (Pl. XVII. 21.) — Man kann aber auch in den Arbusten einen Stock oder eine Rebe neben seinem oder einem andern noch unvermählten Baume in einem Graben von 4' Länge, 3' Breite und 2½' Tiefe niederlegen; das von solchem Senker neben dem Mutterstocke noch aus der Erde hervorstehende Ende muß, damit es nicht ausschlage, beschabt werden; zwei Augen behält das obere hervorstehende Ende; vier kommen in die Erde zum Wurzelschlagen. Nach Jahresfrist wird er bis ans Mark eingeschnitten, damit er sich nach und nach an seinen eigenen Wurzeln begnügen lerne; über der Erde wird er auf zwei Augen weggeschnitten. Im dritten Jahre vom Mutterstocke abgelöst, wird er tiefer in die Erde gelegt, damit das abgelöste Ende nicht ausschlage. Der daraus entstehende Wurzling wird gleich nach der Weinlese aufgenommen (Pl. XVII. 35, 23).

Neulich hat man die Erfindung gemacht, einen Drachen (d. h. eine ausgediente, viele Jahre alte, harte Rebe) an die Bäume zu pflanzen. Man schneidet ihn, so groß man ihn nur haben kann, vom Stocke, schabt ihm drei Viertel seiner Länge die Rinde ab — daher heißt er auch Schabling (rasilis) — legt den beschabten Theil in eine Furche und richtet das andere unbeschabte Ende an dem Baume in die Höhe. Auf diese Weise erzieht man am schnellsten Stöcke. War der Mutterstock stark, oder der Boden schlecht, so wird er gewöhnlich, bis die Wurzel stark ist, an der Erde weggeschnitten. Das Einlegen darf nie bei Thau oder Nordwind erfolgen und die Stöcke müssen gegen Nordost, ihre Reben aber gegen Süden gerichtet werden (Pl. XVII. 35, 24).

2. Durch Hammerschnittlinge (malleoli), d. i. durch Knothölzer oder vorjährige Ranken (flagellus) mit 3—6 Augen, an deren beiden untersten Seiten ein Köpfchen altes Holz sitzen bleibt, das ihnen die Gestalt eines Hämmerchens (malleolus) oder einer Doppelaxt giebt (Col. III. 7. Geop. IV. 12, 7; V. 8, 10—12). Diese ältere (Plin. XVII. 35, 3), in den Provinzen gebräuchlichste Art der Fortpflanzung (Col. III. 14) hat veranlaßt, daß man jeden Weinschnittling „Hämmerchen" nennt. Man lobt diese

Methode auch jetzt noch (Virg. G. II. 299), doch ist das Bedenken gegen sie erhoben, daß das am Senker verbliebene alte Holz in der feuchten Erde schnell in Fäulnng übergehe, wodurch zuerst die zarten Würzelchen und in Folge davon die oberen Theile der Hämmerlingsrebe (virga malleolaris) zum Absterben kämen. Aus diesem Grunde schneiden die berühmtesten Lehrer des Weinbaues, J. Atticus und Cornelius Celsus, Saserna, Vater und Sohn, das alte Holz ab und legen das Reis mit seinem bloßen Köpfchen ein (Col. III. 17).

Will man, wie viele Weinbauern, besonders in den Provinzen, einen Weingarten ohne Anzucht aus der Rebschule gleich mit Hammerschnittlingen besetzen, wird leichter, löslicher Boden vorausgesetzt; bindiges und schweres Land erfordert durchaus bewurzelte Fächser, die dann viel leichter ankommen, weniger Nachpflanzung erforderlich machen und kräftig, wie sie sind, Wärme, Kälte, kurz jede Witterung ausstehen und frühzeitiger tragen (Col. III. 14).

3. Durch Pfeilreiser (sagittae), d. h. die äußersten, schwammigen Spitzen, die, weil sie weit von dem Mutterstocke ausschießen oder wegen ihrer an der Spitze pfeilartigen Verdünnung diesen Namen führen. Wir haben schon gesagt, daß diese bei der Schneidung der Knothölzer gewonnenen Spitzen auszulegen, die besten Weingärtner (Virg. G. II. 299) verwerfen, weil sie allzusaftig und unfruchtbar sind; wenn sie ja Erträgniß geben, sind die Traubenkämme klein und die Stöcke sterben bald ab. Einige drehen sie vor dem Einsetzen am untern Ende; dies ist eine Mißhandlung, die Jeder unterlassen sollte (Col. III. 19. Pall. III. 9. Plin. XVII. 35, 3).

4. Durch Fußlinge. Die Reben werden, wie die Fußlinge der Feigenbäume, mit einem Ansatze (calx) oder Fuße (perna) alten Holzes abgerissen; sie kommen, weil das Reis (stolo) noch etwas Holz vom Mutterstamme und einige Zasern behält, zwar leicht an (Pl. XVII. 13; 35, 3), sie stehen aber denen aus den Mittelstücken an Werthe nach.

5. Durch ausgesäete Kerne (Pl. XVII. 10. Cic. de senect. 15, 5). Sämlinge wachsen langsam und schlagen oft aus der Art (Virg. G. II. 14, 59).

6. Es giebt noch eine Art der Fortpflanzung. Ein ganzer Weinstock nämlich wird eingegraben und mit Keilen zerspaltet; die zerspaltenen Reben werden in Furchen gelegt, deren jede

mehrere Setzlinge giebt. Fallen sie zu schwach aus, so werden zur Verstärkung Stangen daran gebunden und die Seitentriebe gelassen (Pl. XVII. 35, 27).

V. Der Satz (satio).

Jeder anzulegende Weingarten muß zuvor entweder umgegraben oder mit dem Doppelspaten riolt werden. In den Provinzen ist Riolung nicht gebräuchlich (Col. III. 13), für mürbes (putris) und lösliches Erdreich nicht nöthig (Col. V. 4), bei Geschlossenheit des Bodens aber sehr empfehlenswerth (Pl. XVII. 35, 7), um ihn in jene lockere Verfassung zu bringen, welche den in die gehörige Tiefe eingesetzten Fächsern gestattet, ihre Wurzeln auszubreiten.

Die oben schon angegebenen Grundsätze gelten auch für das Riolen des Weinberglandes. Es beginnt von dem kürzesten Tage bis zum Favonius (Pl. XVIII. 64. Col. XI. 2) und wird in Ebenen 2½', an Bergen 3', an steilen Bergen und Abhängen 4' ausgeführt. Riolung und Satz macht sich bei trockenem oder schwachfeuchten Boden am besten, dann jeden Falles besser, als wenn er schmierig ist. Gerodetes Baum- oder Waldland oder Feld, das von den Wurzeln des Farrenkrautes (filix) und anderer verderblicher Gewächse verunreinigt ist, läßt man, weil es schwieriger zu säubern ist, lieber umgraben als riolen (Pall. II. 10) und bringt die Satzreben, wie auch dort, wo das Pflanzland gar keine besondere Bearbeitung (molitio) bedarf, in aufgeworfenen Gruben (fossa s. scrobes), besser noch in die durch die ganze Länge eines Beetes (tabula) laufende, 2½—3' breite und 2½—3' von einander entfernte Furchen. Die Gruben sollen 3' lang und breit — nach den Griechen nur 2' breit — sein (Pl. XVII. 35, 8) und eine Tiefe von nicht unter 2' und nicht über 2½' haben. In wässerigen Gegenden, wie um Ravenna, kommt man dann dem Sprudelwasser sehr nahe (Pl. XVII. 16); an Abhängen dagegen und auf fettem, schwarzen Boden, wo man den Ordnungen größere, 4' breite Zwischenräume beläßt und sie 4' ins Gevierte macht, kann man die Pflanzlöcher auf 3 Fuß vertiefen (Col. III. 13;

V. 5); überall müssen sie nach unten weiter, nach oben enger sein (Pl. XVII. 16. Pall. II. 10).

Ein Loch von solcher Länge, daß es zwei von einander gesonderte Stöcke aufnehmen kann, heißt: Wanne (alveus).

Die Pflanzlöcher sind nach Mago's Vorschrift (Pl. XVII. 16) in mäßig warmen Gegenden ein Jahr oder länger vor der Besetzung aufzuwerfen, damit in dieser Zeit Luft und Regen auf das Erdreich wohlthätig wirke und ein befruchtender Ueberwuchs von Rasen entstehe. Verstatten dies die Umstände nicht, soll man sie wenigstens 2 Monate vor der Pflanzung mit Strohfeuer ausbrennen (Pl. XVII. 16). Ist der Boden arm und hungrig, macht man Gruben wie Furchen (doch wohl in der Voraussetzung, daß gedüngt werde?) erst gegen die Zeit des Satzes (Col. V. 5).

In Betreff der Entfernung der Reihen hat man Landessitte, Rebsorte, Klima, Bodenverhältniß und Culturweise in Betracht zu nehmen. Die allgemeine Regel, daß die Zwischenräume (interordinia) 5' Breite haben, leidet große Abänderungen; sie werden bis auf 4' verengt oder auch bis 10' erweitert, je nachdem man die Gärten mit dem Zweizahn (bidens) oder dem Pfluge bearbeiten will (Col. V. 5). Auf fettem Blachlande pflanze man, damit der muthige Wuchs sich geräumiger ausbreite, die Stöcke 7', bei mittlerer Bodengüte 6' weit; ist das Land mager, gehe man von 5' bis auf 2½' herab (Col. III. 15), obwohl Manches dagegen spricht, die Reihen unter 4' zu verengern. Häufig indessen werden die Reihen so gestellt, daß zwischen den einzelnen Setzlingen in gerader Linie ein Raum von 2 — 3 Fuß verbleibt und die Querreihen (transversa spatia) der Gräben oder Pflügerwege verbreitert werden (Col. III. 5); bei 3' Entfernung bedarf man für ein Jugerfeld (tabula jugeralis) 3600, bei 2 halben Fuß Raum auf dieselbe Fläche 4753 Stöcke (Pall. III. 9). Die Spanier verfahren anders: sie pflanzen, wie Cerda bezeuget, auf fettem Grunde gedrängter, auf magerem weitläufiger. Wir thun Letzteres, außer auf Fettlande, bei den stark in's Holz gehenden Sorten und in Localitäten (Col. III. 1. Pall. III. 9), wo viele Nebel und Regen fallen, Ersteres an Bergen (Virg. G. II. 276), wo der Wein edler wächst, der Stock aber weniger um sich wurzelt (Theophr. III. 9) in Gegenden, wo trockene Witterung herrschend ist (Pl. XVII. 35, 9) und bei schwachwüchsigen Arten. Soll der Garten künftig mit dem Karste bearbeitet werden,

pflanzt man die Reihen bis höchstens 7′ weit, will man aber das Pfluggespann anwenden, muß der Raum 7—10′ betragen. — Die Umbrer und Marsen lassen in ihren s. g. Beet- oder Furchenfeldern (porculeta) an 20′ Zwischenraum liegen, um bequemer pflügen zu können.

Der Weingarten werde in Felder oder Quartiere (hortuli, tabulae), jedes zu 100 Stöcken (Pl. XVII. 35, 7. Col. III. 20; IV. 18. Pall. II. 11) oder in der Größe eines ganzen oder halben Juger (Virg. II. 264) abgetheilt. Ein Haupt- oder Decumanweg (decumanus limes) von 18′ Breite, damit zwei Wagen sich ausweichen können, laufe von Osten nach Westen; hat man Raum, gebe man einen Querweg (cardo) von Süden nach Norden, von etwa 10′ oder, soll er als Hauptweg dienen, von gleicher Breite wie der Hauptweg. Nächstdem lasse man noch andere Wege (limites, semitae) zwischen den mit verschiedenen Sorten einzeln besetzten Quartieren, damit Sonne und Wind zugelassen, Vergattung und Aufsicht erleichtert und die Träger in die Weinlese, wie bei Homer (Pl. XVIII. 566), gehen können. Man pflanze dann immer von fünf zu fünf, so daß jedes fünfte Geländer eine Abtheilung schließt. Die Baumgärten bedürfen solcher Abtheilung in Felder nicht.

Jede Satzrebe muß in derselben Richtung zu stehen kommen, in welcher sie in der Pflanzschule stand. Damit man dieselbe finde,

Wird die Himmelsgegend auch oft an die Rinde gezeichnet;
Jegliche dann, wie sie stand, auf welchem Theil sie des Südens
Brand ertrug und wo sie dem Pol' zuwandte den Rücken
Wieder gestellt; denn mächtig ist zarter Jugend Gewöhnung.
Virg. G. II. 269.

Diese Regel geben alle Lehrer des Weinbaues, mit Ausnahme des einzigen Plinius (XVII. 16), der die Einhaltung der früheren Richtung unnöthig findet, weil Cato darüber schweigt; er bezeuget aber, daß Einige, im Widerspruch mit dieser Bestimmung, absichtlich die Südseite nach Norden kehren, weil dadurch die Stöcke dichteres Laub und festere Frucht bekommen sollen.

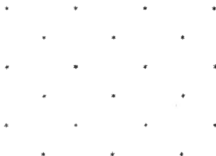
Wo man Reben mit Bäumen vermählt (maritare), legt man um letztere 2—10 Reben, auf fettem Boden, wo man Getreide dazwischen säet, wie im diesseitigen Gallien, 40′ vorn und hinten, d. h. nach Süden und Norden und 20′ an den Seiten;

auf magerem und unbesäeten Boden sind in der Ebene nach allen Seiten 20′ genug.

Die Satzreben in der Länge von wenigstens 3′ (Pl. XVII. 35, 8) legt man entweder an die beiden Seiten oder in die 4 Winkel der Grube auf wohlzerkleinerte Erde, so, daß die Wurzeln in die Mitte des Loches kommen und der Stock, wenn er sich an eine Stütze — zuerst von Rohr — lehnt, gegen den Aequinoctialmorgen gerichtet ist. Der Setzling wird nun mit etwas Erde beworfen, dann mit 2 Augen über der Erde in die Höhe gerichtet und an einen Stab gebunden (Pl. XVII. 35, 8). An Abhängen macht man, nach Einbringung der Erde, Vertiefungen um die Stöcke und auf der abgedachten Seite einen Umfassungsrand zum Aufhalten und zur Wehr des Wassers.

Nach Mago soll man im ersten Jahre jede Grube nur halb, im zweiten erst ganz mit Erde füllen und so die Rebe nöthigen, ihre Wurzeln abwärts zu treiben. An trockenen Stellen ist dies, um Feuchtigkeit zu fangen, gut; ist der Boden aber an sich feucht oder die Gegend Regengüssen bedeutend ausgesetzt, mag man die Gruben, weil das in den Hohlstellen sich ansammelnde Wasser dem Leben der Setzlinge nachtheilig ist, gleich ganz zufüllen, die Setzlinge aber bald nach der Herbstgleiche vorsichtig und tief behacken und, damit die Wurzelbildung in der Tiefe vor sich gehe, die oberen Würzelchen abräumen.

Einige pflanzen die Stöcke in fünffache Schicht oder in den Verband (quincunx), so daß immer drei und drei Stöcke, zwei aus der einen und der dritte aus der gegenüberstehenden Reihe, ein gleichschenkliges Dreieck bilden und die Gestalt eines V oder X sich ergiebt (Col. III. 13; IV. 30).



Diese sehr gewöhnliche und von großen Männern beifälligst aufgenommene Anordnung (ordo quincuncialis) hat den Vorzug (Cic. de senect. 17), daß der reinigende Wind, die erwärmende Sonne und der befruchtende Mond ungehindert einwirken können; man erhält in Folge derselben mehr und früher reifende Trauben, bessern Most, damit endlich auch höhere Preise (Varr. I. 7). Kein Stock entzieht hier dem andern den nährenden Erdsaft (Quintil. VIII. 3, 9); die Fläche wird auf das Gleichmäßigste benutzt und die sich nach jeder Seite hin in gerader Linie darstellenden Reihen gewähren einen hübschen Anblick (Pl. XVII. 15). Es ist unrichtig, daß man nur auf üppiger, freudig treibender Ebne in Verband pflanzen könne, — die schräge Durchkreuzung der Furchen (Virg. G. I. 98) ist an Höhen gar wohl möglich (Propert. III. 17, 15). Drum:

Wählst du des schrägen Gefild's Anhöhe und gelehnete Hügel,
Gieb den Ordnungen Raum. Nicht minder auch füge genau sich
Rings den gemessenen Räumen der Gang mit kreuzendem Quergang.
Virg. G. II. 276.

Damit die Reihen gerade auslaufen, wird es gut sein, wenn man eine Schnur von purpurner oder sonst augenfälliger Farbe über das Pflanzland in der Länge der Reihen ausspannt oder Linien in der Entfernung, welche den Reihen gegeben werden soll, zieht und jedesmal an der Stelle, wo ein Stock zu stehen kommen muß, einen Pflock oder Rohrstab einsteckt (Pall. III. 9). Danach folgt ein Mann mit dem Grabscheite und macht im Wechsel der Reihen Löcher von der angegebenen Tiefe (Col. III. 15).

Fester Boden muß schlechterdings riolt und nur mit Wurzlingen bepflanzt werden (Pl. XVII. 35, 8). Diejenigen, welche die Riolungskosten scheuen, einige Bodenlockerung aber erreichen wollen, lassen im Wechsel gleichweite Zwischenräume liegen, ziehen sodann 6' breite Furchen, werfen die Erde 3' hoch auf und legen dann an den Furchenseiten die bewurzelten oder unbewurzelten Reben ein. Bei noch weiter getriebener Sparsamkeit werden $2\frac{3}{4}$' tiefe und 5' breite Furchen gemacht; von Furche zu Furche bleibt ein dreimal so großes Zwischenfeld roh liegen, das man, wenn die Pflänzlinge bekleibt, mit Quergruben erfüllt; auf diese Weise stellt man Anlagen von gleicher Weite her (Col. III. 15).

Die Sparsamkeit hat noch einige Vortheile erkünstelt. Mit den Anlagen eines Weingartens in rigoltem Boden verbindet man häufig zugleich die einer Pflanzschule. Die Wurzlinge werden an den gehörigen Ort gesetzt, zwischen die Stöcke und deren Reihen aber kommen Schnittlinge zum spätern Versetzen. Auf diese Weise kann man von einem Juger 6000 Wurzlinge erhalten; die aber 2 Jahre später als die angepflanzten tragen, weil sie eben so viele Zeit nöthig haben, um Wurzeln zu schlagen (Pl. XVII. 35, 9)

Für bewurzelte und unbewurzelte Reben giebt es eine doppelte Zeit des Satzes; die erste, im Beginne des Frühlings, in den 40 Tagen vom 13. Februar bis zur Tag- und Nachtgleiche (Col. III. 14), wenn der Favonius weht (Pl. XVIII. 77), ist bei fettem, feuchten und solchem Lande, welches Frucht getragen hat, die beste; über den 16. März hinaus darf man in heißen Gegenden keinen Satz mehr machen (Col. XI. 2); die zweite, im Herbste, vom 15. October bis zum 4. December, paßt für trockne Striche, dürre, magere Felder und stark abschüssige Höhen. In feuchtem, fruchtbaren Boden kann man die bereits grünende Rebe noch bis zur Sonnenwende verpflanzen, wie dieses in Spanien wirklich geschieht (Pl. XVII. 35, 8).

Es ist sehr gut, wenn am Pflanztage Windstille, oder trockenes, warmes Wetter oder Südluft herrscht und wenn es vorher geregnet hat (Col. III. 14. Pl. XVII. 30. 4); den Nordwind vermeide! (Virg. G. II. 316. Pl. XVIII. 77.) In einem dürren Lande kommen unter jenen Verhältnissen die Wurzlinge nicht einmal gut an; in ein trocknes werden die Schnittlinge übel gelegt, wenn es nicht kurz vorher geregnet hat (Pl. XVII. 35, 8). Bei der geheimen Verwandtschaft, in der Gestirne und Pflanzen, insbesondere die Reben, mit einander stehen, beobachte man auch den Mond und lege Schnittlinge wie Wurzlinge nur dann, wenn derselbe über der Erde steht (Pl. XVIII. 75).

Der Weingartenmann muß Bedacht nehmen, daß jedes Satzreis (planta) unbeschädigt und erst in dem Augenblicke, da es eingestellt werden soll, dem Mutterlande der Rebschule enthoben werde (Col. III. 15). Cato will an den Wurzeln recht viele Erde gelassen haben; darum soll man sie für weitere Transporte ganz mit Rasen umbinden und zu größerer Sicherheit in Körbe verpacken (Pl. XVII. 16). Der besorgte Weingärtner wird die-

selben nicht nur nicht trocken werden lassen, sondern auch das Ausheben niemals bei Wind aus der Boreal- oder Septentrionalgegend oder aus dem Brumalmorgen, eben so wenig aber auch bei Regen oder Zugluft oder Sonnenschein vornehmen. Der Boreas versoort die Wurzeln (Pl. XVIII. 77, 1) so, daß die Setzlinge ausgehen. Der Landmann rathet dann umsonst nach der Ursache ihres Ausbleibens, und doch hat er sie herbeigeführt (Pl. XVII. 16). Unter ungünstigen Wetterverhältnissen muß man die Setzlinge durch Umhänge schützen, bei dem Ausheben beschädigte Wurzeln ausschneiden (Col. III. 15), stärkere Verwundungen des Stammes aber mit Mist überstreichen oder mit Blättern verbinden (Pl. XVII. 16).

Die Pflänzlingskörper werden schräg (Col. III. 15), in einander entgegengesetzter Richtung (in diversum), die Wurzeln in horizontaler Lage, ziemlich in der Mitte des Pflanzloches eingesetzt (Pl. XVII. 16; 35, 8); damit diese nicht so leicht unter einander verwachsen, legt man, nach Cato's Vorschrift, zwischen je zwei und zwei einige fünfpfundige, aber nicht schwerere Steine (Pall. III. 10. Col. III. 15; de arb. 4). Man erreicht dadurch zugleich, daß das ersäufende Wasser in der Regenzeit abgehalten und die tödtende Gluth des Sommers gemildert wird (Theophr. III. 5 u. 7). Weil jedoch breite Steine den Ablauf des Wassers und die Ausbreitung der Wurzeln hemmen, ist angemessen, nur runde, rothe Kiesel, Reißig, Scherben oder Kies einzufüttern. Gegen auf die bedeckte Grube noch zu legende Steine, welche die Wurzeln vor entblößendem Regen und ausdörrender Sonnengluth schützen sollen, läßt sich einwenden (Geop. V. 19), daß durch überdeckte Steine die Stämme im Sommer erhitzt und im Winter erkältet werden; beides zu umgehen, räth man sogar, die auf kiesigtem Boden obenauf liegenden Steine wegzuschaffen *). Nicht so Virgil; er sagt:

Grab auch schlürfende Kiesel umher und strotzende Muscheln,
Daß sich dadurch einschmiege die Näss' und leise der Windhauch
Abwärts dring' und erfrische die Pflanzungen. Manche sogar sind
Die mit Gestein von oben und aufgehügelten Scherben
Lasteten; dieses wehrt den ergossenen Regengewittern,
Dies, wann der feurige Hund die lechzenden Fluren zerspaltet.
Virg. G. II. 348.

*) Auch in Judäa wurden die Steine vom Weinbergslande abgelesen, doch gab nur jedes siebente Jahr dazu ein Recht.

Die Grubensohle darf, sollen die Setzlinge gedeihen, nicht zu fest, aber auch nicht mager sein. Man hält für gut, dieselbe entweder aufzuhacken oder mit kleinen Furchen zu durchziehen (Pl. XVII. 35, 7), oder mit gepulverter, an mageren Stellen mit fernher geschaffter, fetter Erde zu beschütten, oder um den Pflanzen mehr Nahrung zuzuführen, die ausgeworfene Erde mit Dung zu vermischen. Plinius (XVII. 35. 7) hält Letzteres für nothwendig. Damit aber der Mist nie an die Wurzeln komme und auf dieselben seine versengende Kraft ausübe (Col. V. 5), schütte man lieber erst Erde ein, lasse dann den Mist folgen und bedecke diesen mit Erde, wo möglich von der obersten, die aus dem Loche gegraben worden ist (Geop. II. 21. Pl. XVII. 16). Anräthlich ist auch, unter die auf die Wurzeln kommende Erde eine Hemina Weinträbern oder Weinbeeren-Kerne als Dungmittel zu mischen und zwar unter der besondern Rücksichtnahme, daß man Stöcken von schwarzen Beeren die Träber von weißen, weißbeerigen Stöcken die Träber von schwarzen Trauben zutheilt (Col. de arb. 4); man wirkt dadurch auf Wurzelbildung, Nahrung und Feuchtigkeit im Sommer und Erwärmung im Winter (Col. III. 15. Pall. III. 9).

Des festern Standes wegen faßt man die Setzlinge mit einem zweigezinkten Karste (pastinum) über der Wurzel, drückt sie nieder und tritt zuletzt die eingeschüttete Erde fest. Bei halb- oder theilweise gefüllten Grubenlöchern muß das Festtreten der Erde, so oft sie später eingeschüttet wird, jedesmal wiederholt werden (Col. V. 6. de arb. 4).

VI. Weinbergspflege (cultus vinearum).

Gräcinus hat schon bemerkt, daß die meisten landwirthschaftlichen Anlagen mit größerem Eifer begonnen als fortgesetzt und vollendet werden. Es geht hier wie bei dem Hausbau. Manche führen Häuser von Grund aus; sind sie ziemlich fertig, lassen sie den Bau stehen; sie vollenden ihn nicht oder erhalten ihn nicht. Andere bauen Schiffe in vollem Eifer; sind sie fertig, lassen sie es an Ausrüstung oder Bedienung fehlen. Landleute treibt Lust,

Vieh oder Sklaven zu kaufen, die Sorge aber, wie die erkauften Sachen zu erhalten, berührt sie nicht. Wundern sollte man sich darüber nicht, da man weiß, daß es nicht einmal an Solchen fehlt, welche ihre Kinder durch angelegentlichst gesuchte eheliche Verbindungen, nicht aber durch Bildung des Geistes und Körpers versorgen wollen. In ähnlicher Weise fehlen auch die Weingartsleute. Mancher legt Pflanzungen auf das Schnellste und Beste an, ehe aber die schönstens gestellten Stöcke in jugendliche Vollkraft treten, giebt er die Pflege derselben auf, sei es aus Scheu vor dem jährlich zu machenden Aufwande, sei es aus größerer Neigung zu großen, als zu gutgehaltenen Anlagen, oder in der Meinung, daß man bei dem Weinbau alle Mittel, gute wie schlechte, versuchen müsse. Meine Ansicht geht dahin, daß kein Grundstück, am wenigsten ein Weingarten, Ertrag giebt, wenn ihm nicht eine auf Sorgfalt und Kenntniß beruhende Pflege zu Theil wird. Die Rebe ist ein gar zartes, nach der Ansicht unserer Landwirthe, empfindendes Gewächs; sie kann namentlich in der Jugend die Strenge der Witterung nicht ohne Schutz ertragen; sie darf sich im Fruchttragen nicht anstrengen; je nach Beschaffenheit des Bodens muß ihr auch durch Dung nachgeholfen werden. Sie erfordert daher angelegentliche Sorgfalt und eine Behandlung wie ein Kind, das man in zartem Alter auch recht warten und pflegen soll; ohne durchweg gute Wartung magert sie auf das Aeußerste ab, wird schwindsüchtig, und verkommene Pflanzungen lassen sich mit keinem Aufwande wieder herstellen. Erst dann kann man den Weinstock sich selbst überlassen, wenn er fest eingewurzelt und zu Kräften gekommen ist. Ich bezeuge nach langer Erfahrung und in Uebereinstimmung mit Gräcinus in der Schrift: Ueber den Weinbau, daß ein wohlangelegter, mit guten Sorten besetzter und von einem tüchtigen Weingärtner gepflegter Weingarten, mit oder ohne Bäume, durch reiche Erträge seinem Herrn Dank abstattet. Mein Gewährsmann bringt dafür eine Erzählung, die er oft von seinem Vater gehört hatte. Sein Nachbar, Paridius, hatte 2 Töchter und ein Rebenfeld. Der ältesten gab er davon den dritten Theil als Heirathsgut, und doch erntete er von den beiden verbleibenden Drittheilen so viel, wie vorher. Als die zweite Tochter heirathete, erhielt auch sie ein Drittheil, dessen ungeachtet aber erlitt der Vater keinen Ernte-Rückschlag, weil er den ihm gehörigen dritten Theil besser

cultivirte, als früher das ganze Grundstück (Col. IV. 3). Daran sieht man, daß, wenn auch nicht Alles, doch sehr Vieles zum Gedeihen des Weinbaues durch die Menschen geschehen kann. Darum halte ich für angemessen, die zur Weinbergspflege dienlichen Regeln zusammenzustellen.

a. Geräthschaften.

Vor Allem hängt das Gedeihen eines Weinberges von der Tüchtigkeit des Hausvaters ab. Er muß die Weinbergspflege und Weinbehandlung verstehen, das Grundstück oft besichtigen, bei den meisten Arbeiten zugegen sein und namentlich bei der Anlage einer Rebschule, oder eines Rebgartens sich zum Grundsatze machen:

Selbst will ich pflanzen die Reben, besetzen die Hügel nach Ordnung,
Die, wenn wachet mein Aug', mir das Wild nicht verletzt.

Propert. III. 17, 15.

Mag er die Vigne selbst bewirthschaften oder durch einen Politor gegen eine Abgabe von einem Neuntel bis zu einem Fünftheil oder durch einen Theilpächter (partiarius), der die Hälfte bis zu einem Neuntel des Ertrages erhält (Cat. 137), bewirthschaften lassen, so halte er stets auf sachverständige Leute und gutes Werkzeug, das, wo möglich, auf der Villa in den Früh- und Abendstunden oder an Regentagen nach festen Ansätzen gearbeitet, ergänzt, wieder hergestellt und im Stande erhalten oder auf das Wohlfeilste und Beste angeschafft wird.

Das Geräthe (instrumentum) theilt man in 2 Haupttheile ein, in lautes (vocale) und stummes (mutum, Varr. I. 17). Zu dem lauten Geräthe wird gerechnet:

1. Der Meier und die Meierin, beide dem Sclavenstande angehörig. Jener soll der Cultur, diese der Behandlung des Weines und der Weinfässer kundig sein, beide aber vorsichtig, treu und zur Zeit, nach den bestehenden Vorschriften, ihre Geschäfte besorgen (Cat. 2, 5. Col. I. 8; XI. 1).

2. Die Weinbergssclaven (vinitores). Man wählt dazu nicht sowohl große, als breitschultrige, kräftige Leute, die sich zum Graben, Schneideln und zu jeder Culturarbeit besonders eignen und geistige Gewandtheit besitzen. Auf Rechtschaffenheit und vernünftiges Betragen kommt bei diesem Volke wenig an, da sie stets truppweise und unter den Augen eines Treibers (monitor)

oder Weinstockaufsehers (antistes) arbeiten müssen. Rebgärten werden daher größten Theils durch Sclaven, die in Ketten gehen oder an Klötzen liegen, cultivirt und von den wichtigeren Ackersclaven getrennt gehalten (Col. I. 9).

In manchen Gegenden wählt man zu den weitläuftigen Arbeiten der Weinlese Tagelöhner und gedungene Freigeborene (mercenarii et conductii) und mit Schulden behaftete Leute (obaerati), die zur Entledigung ihrer Schulden mit Zeit und Kraft fremdem Dienste verpfändet, ganz vom Brotherrn abhängen. Dergleichen giebt es in Asien, Aegypten und Illyrien Viele (Varr. I. 17). In ungesunden Gegenden hält man, der häufigen Sterblichkeit wegen, lieber Tagelöhner als Sclaven.

Zu den Weinbergssclaven gehört der Schneidler (putator), der die Stöcke ausputzt und reinigt (Ovid. M. XIV. 649), der Erdarbeiter (pastinator s. fossor), der das Land gräbt und zubereitet (Col. III. 13), der Anjocher (jugator), der die Joche stellt, der Anbinder (alligator), der die Stöcke anbindet, der Leser (vindemiator), der die Trauben sammelt, der Keltertreter (calcator), der sie zertheilt (Calpurn. ecl. IV. 129). Cato rechnete für das Landgut des C. Manlius im casinischen Gebiete auf 100 Juger Weinland mit dem Villicus und der Villica acht Sclaven.

Zu den fernern Geräthschaften (instr. inanima) gehören:

1. Wasserkannen (urcei aquales s. aquarii), um das Gießwasser an die Stöcke zu tragen.

2. Stoßeisen oder Hacke (runcina, sarculum) zur Reinigung der Wege und Gärten, letztere mit einem oder zwei Zinken (Col. II. 12, simplices vel bicornes). Stehen auf der einen Seite die Zinken, auf der anderen die Blätter, so ergiebt sich die Doppelhacke (ascia, Pall. I. 43).

3. Der Zweizahn (bidens) oder zweizahnige Karst zum Umhacken, Ebenen (Col. XI. 2, 17), Lockern und Reinigen des Wein- (Col. IV. 5) oder Gartenlandes (Col. X. 87).

4. Die Radehaue (ligo), stark (Hor. ep. 5, 30) und krumm (Stat. Theb. III. 589) mit breitem Eisen zum Ausreißen von Wurzeln, Aufhacken des harten Bodens (Col. X. 89) und der Gruben und Furchen der Rebenpflänzlinge.

5. Die mehrzahnige (quadridens, Cato 10), bald schwerere, bald leichtere Hacke oder Harke (rastrum) zum Zermalmen der Erdschollen (Virg. G. I. 94), zum Jäten der Feldfrüchte im Frühjahre (Virg. G. I. 155). Es giebt eine kleinere hölzerne Art (Col. II. 11, 4. Varro I. 49).

6. Die Zinkenhacke oder Kratz-Schaufel von bandförmiger Gestalt (marra) zum Fortbringen und Zerkleinern ausgeworfener Grubenerde (Col. XI. 3, 11. Col. X. 89).

7. Der einfache, flache Spaten (pala) mit fußlangem Eisen zum Umgraben, Auswerfen oder Anhäufeln der Erde (Col. X. 45).

8. Der Doppelspaten (bipalium), in der Bauernsprache Sesterz (sestertium), mit einem doppelt oder etwas weniger langen Eisen, als der vorige (Col. XI. 2, 17; 3, 4; de arb. 1), fördert besser, doch muß er, wie alle Eisenwerkzeuge, Morgens vor Tage geschärft werden (Pl. XVIII. 64).

9. Der Gabelkarst (pastinum) zum Umhacken und Ebenen des Bodens, besonders aber zum Festdrücken der in die Grube gelegten Senker (Col. III. 18).

10. Beile oder Barten (dolabra), zum Durchhauen der Schafte und Wurzeln, sind entweder einfach oder doppelt (Pall. I, 43), groß oder klein (dolabella); letztere mögen die Form von Hacken haben und zum Wegscharren der Erde um die Schenkel tauglich sein (Col. IV. 24).

11. Die Hippe (falx vinitoria s. vinieatica), das wichtigste Instrument im Weinbau, das Attribut des Vertumnus, des Gottes der Feld- und Weinbauern (Tibull. I. 18), auch in der Bildsäule auf dem Blumenmarkte zu Rom, ersetzt nicht blos die Säge (serra), die kleineren und größeren gekrümmten Handsäglein, s. g. Wölfe (lupi) zum Abschneiden der Stämme und Zweige, sondern das kleine Krummmesser (cultellus curvus minor) zum Abschneiden dürrer oder vorspringender Schossen. Ohne sie sollte nie ein Winzer in den Garten gehn; sie giebt ihm jedes Mal Veranlassung, an den Stöcken etwas zu machen. In Berücksichtigung dieser Bedeutung lassen wir eine Beschreibung einer gut eingerichteten Hippe folgen.

Der dem Hefte (capulus) nächste Theil, das Messer oder die Klinge (culter), dient zum Abschneiden mit abgekehrter Hand; dann folgt die Krümme oder Kehle (sinus) zum Rückwärtsschnei-

den; der über die Krümme hinauslaufende Theil, die Schabe oder Vorschneide (scalprum) dient zum Aufwärtsschneiden; dann folgt der Schnabel (rostrum) zu Krumm- oder Hohlschnitten. Die halbmondförmige Erhöhung über dem Schnabel heißt Beil (securis) und dessen auslaufende Spitze, Dolch oder Lanzette (mucro) zum Ausputzen enger Stellen.

Da an den Weinstöcken das Meiste durch den Schnitt, weniges nur durch den Hieb auszuführen ist, kommt es bei diesem Eisenwerkzeuge (ferramentum) vorzüglich auf die Klinge an. Sie sei von gutem Eisen und lasse sich durch Wetzen schärfen (novacula), damit der Winzer ohne große Anstrengung arbeiten und dem Schnitte gleichmäßige Glätte geben kann, was besonders junge Stöcke verlangen (Col. IV. 11). Ist das Eisen weich, legt es sich um; stumpfe und dicke Schneide strengt sehr an, verlangt wiederholtes Ansetzen und macht dennoch rauhe und unebene Wunden und Schrunden, bricht die Ranken ab, statt sie abzuschneiden, und mißhandelt die Stöcke, daß sie absterben (Pl. XVII. 37, 6).

Der Winzer muß die Hippe recht fest halten, und was er abschneidet, sei es am Kopfe, sei es am Körper, stets in einem Zuge und ohne einen Stumpf abnehmen, weil dieser an den Knoten wieder austreibt und nicht gehörig wieder verwächst. Er muß sie mit fester und sicherer Hand führen und jeden Schnitt, besonders in hartem Holze (Col. IV. 24), in schräger Richtung (Pl. XVII. 35, 18) machen, daß weder Regen- oder Thränenwasser, wie bei horizontalem Schnitte, stehen bleiben kann, wodurch, wie Theophrast sagt, die Gelenkkrankheit (articulatio) entsteht (Pl. XVII. 35, 28). — Der Schnitt ist aber viel sicherer, als der Hieb; oft hackt man vergebens, macht unsaubere Wunden und zieht so dem Stocke verderbliche Krankheiten zu (Col. IV. 24. Pl. XVII. 35, 6).

So oft eine Hippe gewetzt ist, hat man sie an einem Biberfelle (pellis fibri) abzuwischen und vor oder nach vollbrachter Schneidelung, ohne daß es ein anderer Winzer sieht, mit Bärenblut oder Bärenfett, das mit Oel gestampft ist, zu bestreichen (Col. de arb. 15. Pl. XVII. 47). Dieses Mittel ist gegen das kleine, geflügelte Thier (volucra), welches die zarten Ranken und Trauben abnagt, eben so bewährt (Col. de arb. 15. Pall. I. 35), wie das mit Blut bestrichene Beil gegen Frost, Nebel, Hagel

und Kanthariden*) sich bewährt hat. Gegen die Raupen soll es gut sein, wenn die Hippe mit geknirschtem Schierling bestrichen oder Judenpech (bitumen) und Schwefel um die Stöcke angezündet oder eine Anzahl Raupen abgelesen, im Nachbargarten in Wasser gekocht und die Gänge damit besprengt werden. Zerreibt man eine Kantharide auf dem für die Hippe bestimmten Wetzsteine, werden die andern dadurch abgehalten (Pall. I. 35).

12. Ganz kurze Hippchen zum Ausstechen des Burzeldorns (falciculae tribulariae) und Farrenkrautes (Pall. I. 43), des Stachelumkrautes (lumariae) und zum Abschneiden der reifen Trauben, sog. Knauffe (ungues).

13. Heftnadeln (acus), vermittelst welcher das Rebholz in den Riolungen abgesenkt wird (Pall. I. 43).

14. Fingerlinge (digitalia), Ueberzüge von Leder oder Tuch über die Finger der Weinbergsleute, damit sie sich bei dem Auspußen oder Lesen mit dem scharfen Messer nicht verwunden.

Die besten eisernen Geräthschaften, namentlich Karste, Beile und Hippen werden von Cales und Minturnä bezogen (Cat. 135).

b. Umfriedigung.

Baumlose Weingärten werden wie andere Gärten (Virg. G. IV. 130) und Ackerfelder schon bei Homer (Il. V. 90) und besonders in Gallien durch Mauern, Erdwälle, wie bei Homer (Il. XVIII. 574) durch Zäune oder auch durch einen oft kostbaren Graben gegen den Anlauf der Menschen, des Viehes, namentlich

---

*) Ob Kanthariden und „das kleine geflügelte Thier" ein und dasselbe Insect sei, läßt sich nicht bestimmen. Die Kanthariden rechnen die Alten zu den größten Feinden des Weinstockes. Sie mögen mehrere Arten gekannt haben. Plinius (XVIII. 17) nennt so einen kleinen Käfer, der das Getreide ausnagt. Palladius (I. 35) fand eine Art auf Rosen, Dioskorides (II. 7) auf hohen Eschen und Oelbäumen und nach Cicero (ep. IX. 21) soll der von L. Crassus angeklagte C. Carbo durch Kanthariden sich selbst getödtet haben (Cic. Tusc. V. 40. Brut. 27). Wahrscheinlich ist der oben gedachte Käfer der Rebenstecher (rhynchnites betuleti), vielleicht auch der von den Griechen jetzt noch so sehr gefürchtete Käfer, von dem Landerer a. a. O. schreibt: Die Korinthen haben einen sehr gefährlichen Feind, den man in Griechenland Skantaris, eine Art Kantharis, nennt; er benagt im Winter die Wurzeln und frißt im Frühjahre die Knospen ab. Dann erhält er auch Flügel und frißt Knospen und Blätter.

des Ziegenviehes, des verderblichsten Feindes der Rebe (Virg. G. II. 196), geschützt.

Zäune flechte zur Wehr dem sämmtlichen Viehe, besonders
Wo noch zärtlich der Sproß und nicht zum Dulden gehärtet,
Daß ihn, außer des Sturms Unbill und der mächtigen Sonne,
Büffel der Waldungen nicht noch rastlos und gierige Rehe
Kränken mit Hohn, abnasche das Schaf und die lüsterne Milchkuh.
Virg. G. II. 371.

Graben und Erdwälle wirft man gewöhnlich an den Landstraßen und längs der Flüsse auf, zur Abwehr der überfluthenden Gewässer und der überspringenden lüsternen Wanderer; gern bepflanzet man sie noch mit den zu andern Zäunen gewöhnlichen Hölzern, als Dornen (spineta), Hollunder, Quitten (Pl. XVII. 10), Weiden (salicta) und Genst (Virg. G. II. 436). Lebendige Umfriedigungen, die auch der homerische Sauhirt (Odyss. XIV. 10) um sein Gehege und der Vetter des Propheten im Morgenlande um den Berg (Jes. 5. 1—2) gezogen, haben vor Zäunen aus geflochtenem Reißig, aus Latten und aufwärts gestellten Planken den Vorzug längerer Dauer, Widerstandsfähigkeit und Sicherheit gegen den Muthwillen oder die Bosheit Reisender, sonderlich der mit Leuchtbränden versehenen Nachtreisenden. Man weiß, daß:

— Mancher Zaun von der Fackel aufflammt, die der Wanderer sorglos
Näherte oder vielleicht in dämmernder Frühe hinwegwarf.
Ovid. M. I. 493.

Sie gewähren überdies den Arbeitern in der Gluth des Mittags erquickende Ruheplätze und den Hütern Verstecke; so in dem Hirtengemälde Theokrit's (I. 47), wo:

Prangt im Purpurglanze der Trauben ein herrliches Weinland;
Solches bewacht am Zaune ein kleines, sitzendes Knäblein;
Um ihn sind zwo Füchse; die Weinstocksreihen durchwandelt
Einer und letzt die reifende Frucht, der andere aber
Strebt nach der Tasche des Knaben mit List und lässet nicht eh'r ab,
Bis er des Mahl's ihn beraubt und ihn ins Trockne gesetzt hat.
Er, um Grillen zu fah'n, flicht künstlich Asphodeloshalme,
Die er mit Schmerlen verknüpft; ihn kümmert die Tasche dabei nicht,
Noch auch die Pflanzungen so, als übers Gesicht er erfreut ist.

Haselnußstauden dürfen aber nicht genommen werden; die Rebe ist ein Feind derselben; sie wird traurig und krank, wenn sie nicht fern genug sind (Pl. XVII. 37, 10).

Weil diese dichten Gehege aber auch den Weinbergsarbeitern gefährliche Schlangen (Pred. Sal. 10, 8) oder Eidechsen (Theocr. VII. 21) bergen, gegen welche Räucherungen von Galbanum, Hirschhorn und Ziegenklauen nicht stets helfen, ziehen Viele die Mauern von Steinen oder Ziegeln vor (Varr. I. 14. Col. XI. 2. Pall. I. 34). Gegenüber der Kostspieligkeit dieser Anlagen bleibt es ein unbestrittener Vorzug der Baumweinpflanzungen, daß sie, nur so lange die Reben jung sind, durch einzelne Graben und Zäune gesichert zu werden brauchen (Col. V. 6. Pall. III. 10). Erwachsen schützen sich die Stöcke schon durch ihre Höhe selbst vor verletzenden Thieren, wilden sowohl als zahmen, die, mit Ausnahme der Ziegen (Virg. G. II. 196), in den brach liegenden oder abgeernteten Zwischenäckern der Rebbäume geweidet werden (Col. VII. 3), ingleichen gegen die Hirten, die in der kältern Jahreszeit hier bei erwärmenden Feuern übernachten und gern plündern.

c. Die Umhackung (fossio).

Nach Einlegung bewurzelter oder unbewurzelter Fächser hat man mittelst des Karstes oder Pfluges das riolte Land durch öftere Umarbeitungen zu rühren und zu ebenen (Col. IV. 14). Man nennt dies Umhackung (fossio), häufiger Stäubung (pulveratio), oder Malmung (occatio), weil mittelst des Karstes die Erdklöße zerkleinert und in Staub aufgelöst werden (Varr. I. 31. Col. XI. 2). Virgil (II. 354) bestimmt:

Hast du die Reihen gepflanzt, dann trenne die Erd' aus einander
Oft um die Stämm' und schwing' die Macht zweizahniger Karste,

er schweigt aber darüber, wie oft dieses geschehen solle. Eine desfallsige Bestimmung unterliegt manchen Schwierigkeiten, doch steht fest, daß Setzlinge, Senker und ältere Reben um so besser gedeihen, je weniger sie von harter Erdrust eingefesselt oder gepreßt stehen und je reiner sie vom Unkraute gehalten werden. Uebel sieht's aus, wo sich das Wort anwenden läßt: Ich ging vor dem Acker des Faulen und vor dem Weinberge des Narren vorüber, und siehe, da waren Nesseln darauf und stand voll Disteln und die Mauer war eingefallen (Sprüchw. Sal. 24, 30—31). Von Zeit zu Zeit muß die Erde um die Stöcke herum vorsichtig getrennt (diducere terram ad capita) und, auch in weiterer Ent-

fernung, mit höher gehobenem Karste, um den Wurzeln Nahrung zuzuführen, gelockert (Col. III. 4, 14), das Gras sammt den tiefsten Wurzelspitzen, wodurch die Stöcke kräftig oder mager werden (Pall. IV. 7. Col. V. 5, 14), ausgerauft und auf die Düngerhaufen geworfen werden. Nach Befinden der Umstände, besonders wenn Frost oder dörrende Hitze zu befürchten steht, sind die ältern Stöcke mit Erde zu behaufen (Col. XI. 2, 54) oder die Grubenlöcher zu ebenen.

Die erstmalige Rodung eines frisch angelegten Weinberges (novella vinea) tritt ein, sobald das Rückengeländer (canterium) gemacht ist. Auf rioltem Boden kann sie während der ersten beiden Jahre flach sein, im zweiten allenfalls unterbleiben, im dritten muß sie wieder erfolgen und dann so lange fortgesetzt werden, bis die Stöcke gekräftigt und fähig sind, das Unkraut selbst zu ersticken (Col. IV. 14).

Viele wollen die Weingärten den ganzen Sommer hindurch nach jedem Thau umrodet wissen; Andere verbieten dieses, wenn der Wein ausschlägt, aus Besorgniß, die Augen möchten von den hin und her gehenden Arbeitern beschädigt oder abgestoßen werden. Dieselbe Rücksicht bestimmt manchen Weingartenbesitzer, alles Vieh, insbesondere Wollvieh, das die Augen leicht abstößt oder in seinen Haaren mitnimmt, abzuhalten. Ein Weingarten soll auch dann die Hacke nicht vertragen, wenn die Trauben zu wachsen beginnen und genug haben, wenn er nach der Frühlingsgleiche dreimal, gegen den Aufgang der Vergilien, nach Aufgang des Hundes und wenn die Herlinge sich färben, bearbeitet wird. Andere lassen die Stöcke das erste Mal nach der Lese, noch vor Winter, umgraben, Andere nur in der Nähe derselben räumen und düngen. Die zweite Behackung soll nach der Aprilmitte, vor der Empfängniß des Weinstockes, m. a. W., sechs Tage vor der Maimitte, die dritte vor Anfang der Blüthe, die vierte nach der Blüthe, die letzte, wenn sich die Traube färbt (Pl. XVII. 35, 17), geschehen. Meiner Ansicht nach muß man frische Anlagen von den Calenden des März oder nach vollendeter Tagesgleiche bis in den October jeden dreißigsten Tag vor und nach den heißesten Tagesstunden flach bearbeiten; der Boden darf nie schmierig sein, weil er sonst verhärtet und platzt (Col. de arb. 12). Für länger bestandene Pflanzungen verlangen die meisten meiner Vorgänger, namentlich Gräcinus, Celsus und Atticus jährlich eine dreimalige,

durch Knospe, Blüthe und Reife von der Rebe selbst oder durch den Aufgang der Plejaden, des Hundssternes und den Untergang der Plejaden am Himmel vorgedeutete Lockerung (fossura); fast so auch Virgil:

— — — — Ganz werde dir jährlich
Dreimal und viermal der Grund durchschnitten vom Pflug und die Scholle
Stets mit gewendetem Karste zermalmt.

Virg. G. II. 400.

Mit Ausnahme des lehmigen Bodens, den man weder pflügt noch gräbt (Pl. XVII. 35, 17), sind die Lockerungen überall nöthig, weil die Stöcke in Folge derselben wuchskräftiger, fruchtbarer, die Trauben früher reif werden, aber es versichern Erfahrene, daß durch gar zu öftere Erdbearbeitungen die Beeren zartschalig werden, daß sie bersten (Pl. XVII. 35, 17), und begnügen sich daher, nur das Unkraut jährlich zwei Male zu vertilgen (Col. IV. 5. Geop. III. 10) und einmal zu stäuben. Dreimalige Bodenbearbeitung ist sicherlich ausreichend, und die Behauptung (Col. de arb. 12) übertreibend, daß im Weinberge des Grabens kein Ende sei und daß, je öfterer man grabe, eine um so reichlichere Lese gewonnen werde. Die erste geschehe stets zeitig, wenn Winter und Sommer sich scheiden, nicht später, damit die schon vorgerückten Knospen nicht abgestoßen oder beschädigt werden (Pl. XVII. 35, 17), aber recht tief, um freudige Triebe und Traubenansätze zu locken (Col. IV. 27, 28). Die zweite erfolge im Anfange des Juni, ehe die Blüthe eintritt; sobald die Trauben in's Wachsthum treten, verträgt kein Weingarten die Hacke (Col. XI. 2, 44. Pl. XVII. 35, 17); die letzte endlich im August, in der Traubenreifzeit, in kältern Gegenden etwas später. Jede Bearbeitung geschieht nicht einzig zur Vertilgung der Unkräuter (Pall. IX. 1), es muß auch die Erde um die Stöcke zur Abwehr drückender Hitze oder Kälte angehäufelt und durch Zerschlagung der Klumpen Staub, der den Stöcken zur Nahrung, den Trauben zum Wachsthum (Geop. III. 10, 11), zur Zeitigung (Pl. XVII. 5) und zum Schutz gegen Sonnenbrand und Nebel dient (Pl. XVII. 35, 17. Col. de arb. 12. Virg. G. II. 418), erregt werden. Der Weinstock liebt den Staub; darum pflanzt man ihn, wie den Oelbaum, gern an die Landstraßen und bestäubt Wurzeln und Trauben wie Feigen, Melonen und Kürbisse (Theophr. II. 8; III. 22) mit beginnender Reife. Damit er sich recht ansetze, hacke

und stäube man nie in der Mittagsgluth, sondern früh, bis zur dritten Stunde und von der zehnten Stunde bis zur Abenddämmerung. Später, im Herbste zu lockern, erscheint auch den Griechen nicht statthaft. Hesiod schreibt vor:

Wenn Hausträgerin*) nun von der Erd' auf die Pflänzlinge klimmet,
Durch die Plejaden gescheucht, nicht mehr dann grabe den Rebhain!

Hesiod. op. 571.

Der Zwischenraum weitläufig angelegter Gärten und Baumweinpflanzungen wird gepflügt (Varr. I. 31. Col. de arb. 13); und was der Pflug nicht berührt, mit dem nachhelfenden Karste gelockert (Col. V. 5. Pall. I. 6). Je tiefer die Pflugart erfolgt, desto reichlicher fällt die Traubenernte aus (Col. V. 7). Karstung ist vorzüglicher, als Pflügung, denn der Pflug arbeitet den Boden nie so gleichmäßig durch, legt auch Bänke, und das Spannvieh reißt hier Zweige, dort ganze Stöcke aus (Col. de arb. 12), wenn sie nicht recht weitzeilig gepflanzet sind (Varr. I. 31. Col. IV. 14). Wo dies der Fall oder Mangel an Arbeit ist:

Da durchackre den Grund mit gedrängtem Eisen und selber
Zwischen das Rebengehölz lenk' hin arbeitende Stiere.

Virg. II. 356.

Zur Zermalmung der Schollen und zur Lockerung der den Stöcken nahen Stellen, die das Pflugschaar nicht getroffen, muß man später den Karst ja noch anwenden, daß der Ertrag nicht versage (Pall. I. 6. Col. V. 5). Stets aber gehe man vorsichtig und mit möglichster Schonung der Stöcke zu Werke, denn Verwundungen oder Schrundungen mit der Hacke oder Wurzelstörungen durch den Pflug kann das zärtliche Gewächs nicht vertragen, es wird krank und unterliegt den Einflüssen heißen, kalten oder sonst nachtheiligen Wetters (Pl. XVII. 35, 6).

d. Die Breche (pampinatio).

Die Breche (Ablaubung, Entzweigung) hat die Entfernung der überflüssigen, nutzlos zehrenden Schossen und Blätter zur

*) Es ist hier wohl die Weinbergsschnecke (helix pomatia) gemeint, mit genabelter, eirunder, gelblich-brauner oder brauner Schale, deren mondförmige Oeffnung das Thier im Winter schließt. Sie ist durch ihre Gefräßigkeit sehr schädlich, ist aber jetzt als Fastenspeise der Gegenstand großes Handels.

Bändigung des Schattens, zur Erhaltung der den Tragreben erforderlichen Nahrung und die Beschaffung des den Pflugknechten und Gräbern (fossores) erwünschten ungehinderten Zuganges zum Zwecke (Col. V. 5). In schattigen, feuchten und kälteren Stellen, wie um Rom (Col. XI. 2), entnimmt man die Blätter, besonders der dichtbelaubten Sorten, um das richtige Maß von Licht zu vermitteln, Traubenfäulung abzuwehren und sichere Fruchtreife zu bewirken. Wo es die Oertlichkeit erfordert, unterbleibt die Breche gänzlich; in trockenen, warmen, sonnigen Lagen bedeckt man die Trauben gegen Sonne und Wind, besonders gegen den aussaugenden Volturnus (Südostwind) sogar mit Ranken und, wenn diese dem triebunkräftigen Stocke etwa fehlen, mit beigeholten Laubzweigen oder mit Stroh (Pall. I. 6). Mein Oheim, M. Columella, ein sehr tüchtiger Weinbauer, bedeckte seine Stöcke in der bätischen Provinz mit Palmendecken (palmeae tegetes), um den Aufgang des Hundes, dieses heißen Gestirnes, der, wie der gleichzeitig dann wehende Eurus, dort Volturnus geheißen, Trauben ohne Schutz versengt (Col. V. 5; XI. 2).

Die Breche, weit wichtiger und noch für das nächste Jahr einflußreicher als die Schneidelung, erfordert (Varr. I. 31) einen Mann,

der mit kundiger Hipp' leget die Haare dem Stock.

Prop. II. 15, 13.

Ein tüchtiger Winzer besiehet seinen Stock und bedenket, ob und welche Tragreben er für das nächste Jahr stehen lassen, welche er abnehmen soll; er entfernt nicht blos leere Reben, sondern nimmt auch zu voll besetzte Trauben, daß die verbleibenden sich völliger ausbilden, besser reifen und die Stöcke nicht zu stark erschöpfen. In gleicher Weise behandelt er die, welche durch die letzte Ernte ermattet sind, und bringt ihnen durch Abnahme von Trauben und Ranken Erleichterung und Kräftigung (Col. IV. 27); überall dämpft er üppigen Wuchs durch Ausbrechen der Spitzen, entfernt die aus dem harten Holze oder aus dem Stamme schlagenden Triebe, sofern nicht der eine oder der andere zur Verjüngung dienen soll, lichtet das Blattwerk vom Haupte des Stockes an zwischen den Armreben, läßt alle die Mutterstöcke nutzlos belastenden Ranken unter der Hippe fallen (Col. IV. 27).

Man kann verschiedener Ansicht sein, ob die kindlichen, mit oder ohne Wurzeln bepflanzten Stöcke belaubt werden sollen. Einige widerrathen dieses:

> Weil noch jungem Gesproß zuerst anwächset das Alter,
> Werde der zarten geschont!
>
> Virg. G. II. 360.

Es ist häufig gut, sich nicht zu ängstlich an die Regel zu binden und Nebenkindern, sobald sie nur das Geländerchen (canterium) überrankt, durch wiederholte Belaubung den Ueberfluß an Schossen bis auf Eine, oder für unvorhergesehene Unfälle, zwei der stärksten zu benehmen, welche die zuströmenden Nahrungskräfte aufnehmen und hindern, daß sie nicht in üppigen Trieben verwildern oder sich unzeitig mit Früchten belasten. Will man nicht Häuptlinge, sondern Armreben erziehen, können 3½' über der Erde deren bis 4 stehen bleiben; unter dem Joche sind alle unnützen Schossen im zarten und saftigen Alter mit den Fingern abzukneipen (decerpere). Rebenpflänzlinge sind sehr empfindlich. Wie sie auf immer beschädigt werden, wenn sie ein Weib, das den Blutfluß hat, berührt (Pl. XXVIII. 23), so können sie noch weniger als die Bäume eine Berührung mit dem Eisen der Hippe vertragen. Mit Unrecht hat man dies den Alten als Aengstlichkeit ausgedeutet. Die autoritätische Regel (Pall. I. 6. Geop. III. 3, 4) bleibt Trotz alles Zweifels (Col. IV. 6, 7; 9—11, 21; de arb. 5) bestehen:

> Nimmer werde das Reis von schneidender Hippe versuchet,
> Nein, mit gekrümmtem Finger entkneip' auslesend die Sprossen! —
>
> Virg. G. II. 365.

In gleicher Weise müssen Pfropfreiser geblattet und deren Stämme der aus den Seiten und Wurzeln schlagenden Triebe entledigt werden (Col. IV. 29). Alte Weinstöcke in kälteren Lagen sind, mit Ausnahme der auf der Erde liegenden, jährlich zwei Mal zu blatten; diesen läßt man zum Schutz gegen Wind und Wild das Laubwerk entweder gänzlich oder doch größten Theiles.

Die doppelte Blattung beruht auf der Eigenthümlichkeit der Rebe, daß sie jährlich zwei Haupttriebe macht und zwei Mal vom Schatten gedrängt wird (Virg. G. II. 410), das erste Mal, wenn sie die Scheine ansetzt, das zweite Mal, wenn die Trauben reifen (Pl. XVI. 40). Die erste Breche oder die Frühjahrsblat-

tung (p. verna) unvermählter Reben muß, wo möglich bei abnehmendem Monde (Pl. XVIII. 75), in der ersten Hälfte des Mai, sobald sich die Scheine zeigen (Cat. 33. Col. XI. 2, 38), oder in den nächsten 10 Tagen vor der Blüthe (Col IV. 27, 28; 1, 2, 44), bis wo die nur 4 Finger langen Triebe (Pl. XVII. 35, 18; XVIII. 67, 2) sich noch mit einem leichten Fingerdrucke, ohne große Verletzung des Stockes, entfernen lassen, vorgenommen werden (Col. IV. 17). Diese zarten Sprossen (pampini, im Elsaß Pampele) dienen gekocht, oder mit Salz und Essig gewürzt, zur Verspeisung *) (Pl. XIV. 23). Der sorgfältige Weingärtner läßt dabei in der Pflanzung etwa vorhandene Unordnungen nicht unbeachtet; Versehen oder Nachlässigkeiten der Roder hilft er nach, zerbrochene Joche stellt er her, umliegende Pfähle richtet er auf (Col. XI. 2, 38).

Baumreben, wie sie nicht behackt werden, werden im Frühjahre nicht abgelaubt (Varr. I. 31. Pl. XVII. 35, 22, 28) und nur im Juni der überhängenden fruchtlosen Ranken entledigt (Pl. XVIII. 68).

Ueber das Ende des Mai und bis in den Juni darf die Breche nirgends verschoben werden, weil die dann verholzten Sprossen mit größerer Mühe und zum Schaden des Stockes oder nur mit der Hippe sich abthun lassen, wodurch Verwundungen entstehen, die, sei es in Folge des Eisens, sei es der brandigen Sommergluth, gar oft den Tod der Mutter nach sich haben (Col. IV. 7). Muß für hartgewordenes Jungholz die Hippe gebraucht werden, so gehe der Schnitt in einiger Entfernung vom Mutterstocke, daß ein Stürzel stehen bleibt, der die schädliche Hitze abhält; besser ist oft, die sperrenden Ranken zusammenzubinden (Col. V. 5. Pl. XVII. 35, 6).

Hammerschnittlinge und Senker werden in der Regel nicht geblattet; man läßt ihre Triebe in die Höhe gehen, es waltete denn die besondere Absicht, sie zu stärken. Oft ist Frühbreche hier nicht einmal gut; man entnehme lieber erst im Herbste, oder, wo die Winter strenger, im nächsten Frühjahre die Nebenschossen

*) Landerer a. a. O. erzählt: In Griechenland werden die zarten und frischen Weinblätter als ein sehr wohlschmeckendes Gemüse gebraucht, indem man sie theils gekocht mit Oel und Essig ißt, größtentheils jedoch in dieselben ein Gemenge von feingehacktem Fleisch mit Petersilie einwickelt und in Butter oder Oel bäckt oder in Fleischsuppe kocht.

und das Oberste des Hauptschosses bis auf 2 Augen und, hätten sie nur eine, etwa 1 Fuß lange Hauptranke, die Spitze (decacuminare), damit das Halsstück (cervix) stärker und kräftiger wachse (Col. IV. 7).

Ueber die Zeit der zweiten Breche (p. autumnalis) sind die Ansichten getheilt (Pl. XVII. 35, 18). Einige beginnen sie gleich nach der Blüthe (Col. IV. 28), Andere kurz vor der Traubenreife (Cat. 33. Col. XI. 2, 61), noch Andere verlangen, wenigstens für ältere Anlagen (veterana vinea), wiederholte Breche aller, selbst der mit Trauben besetzten Schossen unter der Krone und der Doppelranken unterhalb des Joches, damit die verbleibenden freudiger emporsteigen und besser tragen. Ohne Zweifel müssen nach der Blüthe alle Wasser- und Geilschossen, wie die, welche ohne Scheine und für die Zucht im nächsten Jahre nicht nothwendig sind, weggebrochen und die Spitzen der üppigen Zweige gekürzt werden (Col. de arb. 11, IV. 6). Es ist indessen nicht ausreichend, den Sommer über ein- oder zweimal das überflüssige Laubwerk abzunehmen (Col. IV. 27); der sorgfältige Winzer wiederholt es besonders zu der Zeit, wo die Herlinge sich zu färben anfangen; dabei hat er stets den Schnitt des nächsten Jahres, die Lage der Trauben und die Form des Stockes im Auge. Rebhölzer aus Holz von solcher Verhärtung, daß es mit dem Messer abgenommen werden muß (Pl. XVII. 35, 19), versäumt er nicht zu entfernen, es wäre denn, daß sie bleiben müßten, oder Trauben in eine falsche Lage gebracht würden.

Man rechnet, daß ein Arbeiter täglich 1 Juger lauben kann (Pl. XVIII. 67, 2). Wird die Breche öfterer wiederholt, ist es ein Kinderspiel, so viel zu leisten (Col. XI. 2, 38).

Die Weinbäume werden, wie gesagt, nicht geblattet, vom längsten Tage aber bis in den August geschoren (frondatio). Der Scherer (frondator) hat für diese Arbeit außer den Mittagsstunden, den abnehmenden Mond (Col. XI. 2. Pl. XVIII. 68, 1 u. 74) wahrzunehmen und die jungen, bartähnlichen Laubsprossen (Pl. XVII. 35, 22), die durch Ueberschattung die Reben verdumpfen, abzuscheren (Virg. G. II. 400). Die Abfälle werden in Hampfeln theils als Grünfutter, theils getrocknet für den Winter dem Vieh gereicht. Wegen der Höhe der Bäume ist die Arbeit nicht ohne Mühe und Gefahr; diese aber wie jene wird durch

fröhliche Lieder vermindert, die das Echo wiederhallt und der Wanderer beantwortet.

> Selbst am hangenden Fels singt hoch der scherende Winzer;
> Während indeß dein Liebling, die heisere Taube des Waldes,
> Rastlos girrt, und die Turtel vom luftigen Gipfel der Ulme.
>
> Virg. ecl. I. 56.

e. Die Wurzelräumung (ablaqueatio).

> Im Weinbau reiht sich Sorge an Sorge, Arbeit an Arbeit;
> Stets wird fernere Müh' geheischt zur Pflege des Rebstocks
> Und nie ruht vollendet das Werk.
>
> Virg. G. II. 396.

Es giebt Weinbaulehrer und Praktiker, welche das Aufgraben um die Stöcke oder die Wurzelräumung mit der Lockerung (fossio) verbinden (Virg. G. II. 354, 397). Wir glaubten sie davon trennen und ihr einen besondern Abschnitt widmen zu müssen.

Die Wurzelräume in der Mitte des Octob., ehe die kalten Tage kommen, ist für jeden jungen, gleichviel ob auf Riolung, in Gruben oder Furchen angelegten Weingarten erforderlich (Pall. XI. 5); fünf Jahre lang darf sie hier nicht unterlassen werden. Hat er länger gestanden, kann sie jedes dritte Jahr unterbleiben, weil dann die Bildung s. g. Thauwurzeln langsamer vor sich geht und die Gefahr, die tiefer gehenden Wurzeln zu verletzen, steiget (Col. IV. 8). Sollen jedoch Absenker gemacht oder Pfropfungen vorgenommen werden, sind zuvor die Stöcke zu umräumen und die oberen Wurzeln oder deren Ausschößlinge hinwegzunehmen (Col. IV. 24).

Jeder Baum wächst schneller, wenn man ihm die nichttaugenden Schößlinge (stolones) nimmt und so den Nahrungssaft auf den Stamm allein zurückdrängt (Pl. XVII. 20). Schon aus diesem Grunde ist die Räume nöthig. Der umsichtige Winzer legt dabei die flachlaufenden, überflüssigen, den Unbilden der Hitze und Kälte ausgesetzten Sommerwürzelchen (aestivae ridiculae) bloß und schneidet sie (Geop. V. 19), weil sie den tiefergehenden Wurzeln die Nahrung entziehen und den Stöcken flachen Stand geben, daß sie beim Aufgange des Sirius Durst leiden, 1½" vom Stamme und in der Tiefe eines halben Fußes, wie deren etwaige Ausschößlinge mit einem Messer ab (Col. IV 24). Dies ist besonders bei Tiefe und Trockenheit des Bodens gut,

doch darf das Eisen dem Mutterstocke nicht zu nahe kommen und nicht zu starke Wunden machen, weil dann noch mehre derlei Würzelchen sich bilden und das winterliche, in den offnen Räumungsgrübchen (lacusculi) stehen bleibende, in trocknen Lokalitäten absichtlich gesammelte Regenwasser in der eisigen Kälte des kürzesten Tages, die Wundstellen entzünden oder in das Mark eindringen würde.

Die Wurzelräumung im Frühjahre erst vorzunehmen, ist nicht wohl statthaft; sie dürfte jeden Falles nicht bis dahin zu verschieben sein, wo der Saft schon eingetreten ist, weil alsdann Auge und Schale leicht beschädigt werden könnten.

Findet man bei der Räume Stöcke, welche die Wurzeln fallen oder die Trauben verwelken lassen, besprenge man die Wurzeln und Stämme mit einer Mischung von Essig und Asche, diejenigen aber, die ihre Trauben nicht zur Reife bringen, schneide man über der Wurzel weg, benetze die Wunden mit scharfem Essig und altem Urin, beschmiere sie dann mit Koth und grabe sie öfters um (Pl. XVII. 47). Diejenigen, welche durch Karst oder Eisen verwundet sind, bestreiche mit einer Mischung von Schaf- oder Ziegenmist und Erde; verwundete Wurzeln besprenge mit flüssigem Dung (Pall. IV. 7)). Fallen die Vögel irgendwo besonders stark ein, begieße man die Wurzeln mit dem Safte der wilden Kukumis (Pl. XX. 21).

In Gegenden mit milden Wintern läßt man die Stöcke nach der Wurzelräumung offen stehen; wo sie strenger sind, ebnet man vor dem 12. December die Räumungsgrübchen und giebt ihnen auch wo möglich im Vollmonde (Pl. XVIII. 75) eine Erddecke; steht sehr strenge Kälte zu befürchten, müssen in den ersten fünf Jahren die Wurzeln der Weinstöckchen vor der Bedeckung mit etwas Mist, am besten mit Taubenmist, versehen, oder mit sechs Sextaren zu diesem Behufe zubereiteten alten Urin begossen werden (Col. IV. 8). In der Gegend von Sulmo, im sabianischen Pagus, begießt man mitten im Winter, wenn es schneit und friert, die Stöcke mit Wasser, zum Schutz gegen den Frost; man nennt das: den Weinstock erwärmen. Der dortige Fluß ist der einzige, der diese merkwürdige Eigenschaft hat; im Sommer ist sein Wasser unerträglich kalt. Die herberen Weine jener Gegend verlangen schlechterdings begossen zu werden (Pl. XVII. 41).

1. Die Schneidelung (putatio).

Zu Nauplia ist ein Esel in Felsen gehauen und man erzählt sich, dieses Bild sei zu Ehren des Esels gemacht, der die Reben von einem Weinstock abgefressen und dadurch bewirkt habe, daß der Weinstock viel tragbarer und zur Veranlassung geworden sei, daß die Menschen das Beschneiden gelernt hätten (Paus. II. 38). Wir halten uns an geschichtliche Thatsachen.

Moses verbot (2. Mos. 23, 10; 3. 25, 10) aus sittlichen Gründen, im siebenten Jahre Weinstöcke zu beschneiden, Numa aus religiösen Gründen, den Göttern von ungeschneidelter Rebe zu opfern. Jener wie dieser hatte dabei sein Volk im Auge; jener wollte das gierige Streben nach Production beschränken, dieser die Ehrfurcht vor den Göttern erhöhen; beiden diente die Rebe für höhere Zwecke. Die Schneidelung, vom Standpunkte der Winzer angesehen, erscheint das wichtigste Stück der Weinbergspflege (Virg. G. I. 157. Calpurn. Ecl. V. 111); der Wein wird dadurch reizhafter für den Gaumen (Pl. XV. 4). Unser Volk hat die Wichtigkeit dieser Verrichtung so wohl erkannt, daß es selbige unter die Obwaltung des Bacchus oder der Puta (Schneidelgöttin), deren Verehrung, wie Arnobius (IV. 5) schließen läßt, nicht einmal das Christenthum vernichten konnte, des Bacchus selbst, oder auch der Pomona stellte. Diese Göttin

— — — liebt nicht Flüsse noch Waldung,
Sondern das Feld und die Aest' holdselig mit Früchten gesegnet.
Statt des Speeres beschwert die mondliche Hippe die Rechte,
Die bald üppigen Wuchs ihr bändiget und die verwildert-
Rankenden Arme bezähmt.

Ovid. M. XIV. 628.

Der Weinstock, seiner weibischen Weichheit wegen zum Wachsthum geneigt (Varro I. 41), verlangt in beiderlei Pflanzungen jährlich nach der Hippe, als ob er wüßte, daß er durch Abnahme der geilen, binsenartigen (ejuncidi, Varr. I. 31), unnützen, auf- oder seitwärts spindelnden, nicht aus Augen vorgedrungenen Schossen (flagelli, Pl. XVII. 35, 19), und der alten, verwachsenen und dürren Reben (Pl. XVII. 35, 25), selbst wenn sie bis auf die eigentlichen Lebenstheile eindringen sollte (Pl. XVII. 45), an Verwilderung gehindert und zur Tragbarkeit gebracht wird.

Es ist gewiß ein Fehler, wenn man in der Nähe Roms die varracinischen Stöcke nur ein Jahr um das andre beschneidet,

der sich nur dadurch entschuldigen läßt, daß bei diesen schlechten Weinen die Kosten höher steigen als die Erträge sind. Wenn man bei Carseoli in Latium nur das schadhafte oder trocken werdende Holz abnimmt, das andere aber tragen läßt und seltenes oder sparsames Beschneiden an die Stelle aller Pflege setzt, oder wenn der Bauer bei Novara mit der Menge der Ueberläufer und Ranken nicht zufrieden, noch Gaffeln (furcae) setzt, an welche er die Reben wickelt, so verwildern die Stöcke durch die Cultur und die Weine fallen nicht nur durch den schlechten Boden schlecht, sondern sie werden noch durch die Behandlung verdorben (Pl. XVII. 35, 27).

Was wir schon oben über die Belaubung der jungen, erstjährigen Stöcke bemerkt haben, gilt auch für deren Schneidelung. Die ältern Lehrer des Weinbaues, Saserna, Stolo, Cato und Virgil, versichern, daß sie vor dem Eisen zurückschrecken. Die Erfahrung aber hat erwiesen, daß es schädlich ist, sie verwildern, verästen oder in zwergartigem Wuchse verschrunzen zu lassen (Pl. XVII. 35, 20. Col. IV. 11). Sie auszuputzen, ist erforderlich, doch kommen andere Regeln als für die Stöcke im männlichen Alter zur Anwendung. Wurzlinge eines baumlosen Weingartens werden nach einem Jahre bis auf ein einziges Auge über der Erde zurückgeschnitten, mit Mist umlegt und dann mit einer Stütze versehen; völlig gleicher Weise ist die Behandlung im zweiten Jahre; im Allgemeinen wenigstens ist nicht anzurathen, ihnen mehr Treibaugen als das Jahr vorher zu lassen. Auf diese Weise erhalten die Jünglinge ihre Kraft und stärken sich, während dem sie dünne und binsenartige Ranken treiben, wenn sie wachsen dürfen wie sie wollen, wie dies an den einzeln auf den Feldern stehenden Stöcken bemerkt werden kann. Im dritten Jahre erfolgen sehr kräftige Triebe und in der kürzesten Zeit; das Leben, welches sie in sich tragen, läßt sie dem Joche entgegen hüpfen. Um die Stöcke recht in die Höhe zu ziehen, entnimmt man ihnen hie und da die unteren Augen mit verkehrter Hippe. Ich sehe darin eine schädliche Gewaltsamkeit; ich ziehe vor, die Rebenranken gehen zu lassen und erst am Joche abzustreifen (Pl. XVII. 35, 11).

Pfropfreiser werden in den ersten 4 Jahren, so lange die Wunde noch nicht geheilt ist, mäßig geschneidelt, die Triebe aber zur Sicherung gegen Winde angebunden. Ausgewachsenen ent-

nimmt man die Geilranken, sofern sie nicht zur Besetzung neuer kahler Stellen (calvitium loci) abzusenken sind (Col. IV. 29).

Es giebt eine doppelte Schneidelungszeit, im Frühjahre (p. verna) und Herbste (p. autumnalis). Jene gehört für Gegenden, wo frühzeitig Fröste einfallen (Varr. I. 34), diese für mildere Lokalitäten. Im Winter zu schneideln, ist gefährlich; weil in Folge der Kälte der Umlauf der Säfte gehindert und die Rinde außer Thätigkeit ist, heilen die Schnittwunden nicht zu (Col. IV. 29). Auch im Frühjahre darf man nicht zu bald anfangen, denn leicht könnte der Winter sich wieder einstellen, durch Eis und Frost die kurz zuvor verwundeten Stöcke überwältigen, in ihren Knospen schwächen und an den entblößten Wundstellen zum Bersten des Holzes oder zum Thränenflusse bringen (Pl. XVII. 35, 18). Die gewöhnliche, für alle einigermaßen kalte und gemäßigte Gegenden angemessenste Zeit ist der Anfang des Februar (Col. XI. 2. de arb. 10. Pall. III. 12), wenn der Subsolanuswind wehet (Pl. VXIII. 77, 2), ehe der Favonius die Erde aufschließt (Pl. XVIII. 65, 2) oder die Schwalbe ankommt (22. Febr.) oder

— — — Arkturos
Aus der heiligen Fluth des Okeanos wieder sich hebend,
Im vollstrahlenden Glanze zuerst aufgehet des Abends;
Nach ihm kommt frühgirrend Pandions Tochter, die Schwalbe,
Wieder den Menschen an's Licht, wenn neu anhebet der Frühling:
Eile zuvor und schneidle die Reb' dir! denn so gebührt es.
Hes. op. 565.

Vielleicht bezieht sich das: „So gebührt es,“ auf die in Böotien, dem Vaterlande des Dichters, bestehende, diese Zeit feststellende Verordnung (Plutarch. quaest. rom. §. 40), vielleicht deutet sie auf die Naturkunde des Dichters, denn um diese Zeit, sagt Mago, Celsus und Atticus, widerstrebt der saftige Trieb der jungen Stöcke der Hippe nicht und nimmt eine leichte, glatte und gleiche Wunde hin (Col. IV. 11). Auf großen Weingütern schneidet man früher und sehr früh zwischen dem kürzesten Tage und dem Favonius (Varr. I. 36). Die Natur aber will nicht, daß man zu sehr eile; erfrieren nach dem Schnitte die Augen, erkranken die Stöcke eben so, wie durch unzeitige Hitze (Pl. XVII. 35, 6), sie sehen fast verbrannt aus und geben im Anschauen das Leid zu erkennen, das ihnen durch Ungunst des Wetters angethan wurde. Vortrefflich ist noch die Zeit vom 1.—23. März (Col. XI. 2. Pl.

XVIII. 65), besonders für feuchten Boden, wo der Ueberfluß des Saftes durch den Abgang ausgeglichen wird (Theophr. III. 20). Ueber die Frühlingsgleiche darf die Schneidelung nicht verzogen werden; nach dem ersten April ist sie schädlich und fruchtlos.

Wenn dir zuerst kukukt aus sprossender Eiche der Kukuk,

Hes. op. 486.

darf die Hippe nicht mehr im Rebgarten getroffen werden; es ist Schimpf und wohlverdienter Spott, wenn dann vorübergehende Wanderer säumigen Schneidlern mit nachahmender, lauter Stimme (Hor. S. I. 7, 28) ein höhnendes „Kukuk" (cuculus) entgegen rufen (Pl. XVIII. 66, 2).

Die Herbstschneidelung kann bei warmer Witterung gleich nach der Lese und dem Blätterfall, gegen die Iden des October, in trockenen Gegenden später, nach anderer Meinung nie vor dem Frühaufgange des Adlers am 7. Decbr. (Pl. XVII. 35, 18), überall aber erst nach den um die Herbstgleiche häufigen Regen und erfolgter Reife des Holzes geschehen. Jene Zeit entspricht den natürlichen Verhältnissen zumeist, weil die Stöcke nach ewigem und göttlichen Gesetze mit den Blättern auch die Früchte abgeleget haben (Col. IV. 10). Um diese Zeit schneidelt man und recht derb auch in Griechenland (Theophr. VII. 20) und den heißen Gegenden besonders die Stöcke, die statt Früchte eine ungeheure Menge von Blättern ansetzen und unfruchtbar bleiben (Pall. XII. 4).

Man schreibt vor, daß die Frühjahrschneidelung nie in den Morgenstunden vorgenommen werden soll, weil die von nächtlichem Eis und Reif erstarrten Ranken vor dem Winzermesser zurückschrecken und leicht brechen. Ich halte dies für richtig (Col. XI. 2), glaube aber, daß man feste Tagesstunden und Monatstage nur bei nicht großen Besitzungen einhalten kann. Bei umfänglichen Anlagen muß man, um zu rechter Zeit fertig zu werden, sehr bald anfangen. So lange es noch kalt ist, werden die stärkeren Sorten, die schwächlichen, wenn die Witterung sich lindert (Varr. I. 37. Pl. XVIII. 63), die nordwärts gelegenen Gärten im Frühjahre, die, denen der Frost nicht so leicht schadet, im Herbste ausgeschneidelt (Pall. III. 12); überall, mit Ausnahme höchstens der der Südsonne zugekehrten Stöcke (Col. IV. 23),

ruht in den 15 Tagen vor und nach dem Brumaltage wegen des dann kalten Wetters die Arbeit.

Die Bemerkung, daß die Belaubung und Beschneidung mit sicherem Erfolge, namentlich, wenn man die Trauben aufbewahren will, im abnehmenden als im zunehmenden Monde geschieht (Pl. XVIII. 75) und daß die an den schicklichen Tagen zuerst beschnittenen Stocke stärker in's Holz treiben, die später beschnittenen hingegen mehr Ertrag an Früchten liefern, ist gegründet (Pl. XVIII. 35, 18). Daher wird es gut sein, die schwachrankigen und zärtlichen Sorten zuerst, die kräftigen und faulen zuletzt vorzunehmen (Pall. I. 6). Im Neumonde beschnittene Stöcke soll kein Thier beschädigen. Nach einer andern Regel soll man im Vollmonde zur Nachtzeit und wenn sich der Mond im Zeichen des Löwen, Scorpion, Schützen oder Stiers befindet (Pl. XVII. 36) beschneiden.

Schnittwunden richtet man nicht gern dem feuchten und heißen Notus, eben so wenig aber dem kalten Boreas entgegen, wenn es möglich ist, die Seite zu vermeiden, wo an der Rebe ein Auge sitzt, welches durch das dann aufträufelnde s. g. Thränenwasser geblendet und in seinem Laubtriebe gehindert werden würde (Col. IV. 9. Pl. XVIII. 76). Das Thränenwasser, ein gummiartiger, Wund- und Schrundstellen entfließender Saft, enthält viele unreine und überflüssige Feuchtigkeit, die den Stöcken nachtheilig ist (Pl. XVII. 25). So lange sie mäßig bluten, dient der Abfluß zur Beförderung ihrer Gesundheit, starke Blutung aber ist den Stöcken äußerst schädlich; sie erschöpft deren Kraft und giebt davon benetzten Reben das Ansehen, als wären sie verbrannt (Pl. XVIII. 35, 18), die Augen derselben werden geblendet und die Laubtriebe behindert (Col. IV. 9. Pl. XVIII. 76). So viel bekannt, werden am Thränenflusse leidende Stöcke durch an die Wurzeln gegossenes Salzwasser geheilt (Pl. XVII. 47), in der Regel aber stillt sich das „Bluten" oder „Thränen" von selbst, denn es wird der Frühlingssaft in den aus aufbrechenden Knospen sich entwickelnden Blättern verzehrt. Für die Heilkunst ist das auslaufende Rebenwasser wichtig; es hilft gegen Flechten, Krätze und Haarkrankheiten und wird daher aufgefangen.

Ein Juger Weingarten können vier Arbeiter in einem Tage beschneiden und anbinden (Pl. XVIII. 65). Sind sie fertig,

haben sie das abgeschneidelte Holz und Wurzelzeug auf Haufen in die Nähe der Umfriedigung zu schaffen, da es baldigst entfernt, oder kleingeschnitten oder beigepflügt wird (Pall. III. 15). Häufig zündet man das Schneidelholz im Garten an, um die scharfe Asche als Dünger für die Weinstöcke zu benutzen (Cato 37. Pl. XVII. 6). Der entstehende Brandgeruch schützt die Pflanzungen gegen Reif und Frost, gegen Nebel und Brand (Pl. XVIII. 70). Baumweingärten sollen auch durch drei darin lebendig verbrannte Krebse gegen den Brand sich schützen lassen.

Soll dem Eigner nicht der größte Nachtheil erwachsen, sind bei der Schneidelung drei Gesichtspunkte festzuhalten (Col. IV. 24).

1. Der Fruchtansatz des nächsten Jahres oder die Tragreben (palmae).

2. Das Belassen der gesundesten und fröhlichsten Trachtreben an der rechten Stelle.

3. Sicherung der möglichst langen Lebensdauer des Stockes (Pall. I. 6).

Jeder Weinstock ist nach den 4 Weltgegenden gerichtet; demgemäß hat man ihn auch in 4 Theile zu theilen, von denen Jeder verschiedene Eigenthümlichkeiten hat, aber auch verschiedene Behandlungsarten erfordert. In einem Weingarten ohne Geländer soll jeder Stock auf jeder Seite gleich viel Triebe behalten, damit die Früchte nach keiner Richtung ein Uebergewicht bekommen und ihn durch ihren Druck nicht hindern, in die Höhe zu gehen (Pl. XVII. 35, 15). Ohne oder mit Joch gezogene Stöcke darf man auf der Nordseite so wenig als möglich, namentlich nicht bei einfallender Kälte verwunden, wodurch der Wundenbrand entstehet, oder man muß die Wunde hinter Ranken und Reben verbergen (Pl. XVII. 35, 28). Aus Rücksicht darauf belasse man hier nur eine, die dem Joche nächste Tragrebe (materia) und unterhalb derselben einen Küster (custos), d. h. ein junges Geschoß von 3 Augen, das zur nächstjährigen Erneuerung des Stockes dient, wenn er sich durch schwelgerischen Wuchs erschöpfen sollte. Bei jungen Stöcken ist rathsam, neben dem Küster, für den Fall, daß dieser nicht anschlagen sollte, einen Andern von der Größe einer Warze sitzen zu lassen, welcher Räuberchen (furunculus) genannt wird (Pl. XVII. 35, 13). Mittagwärts kann man zum Schutze gegen Sonnengluth

und zur Abwehr der Austrocknung der Trauben vor der Reife mehr Reben gehen lassen. Zwischen Ost- und Westseite herrscht kein beträchtlicher Unterschied, weil die Sonne hier wie dort eine gleiche Zahl Stunden einwirkt (Col. IV. 24).

Der Fuß (pes) muß, so weit es thunlich, stark erzogen werden (Pall. III. 12), damit er mit oder ohne Pfahl gegen Wind und Wetter sich halte und überall jährige vollständige Schösse mache (Pl. XVII. 35, 12). Um ihn herum ist die Erde mit einem kleinen Häckchen (dolabella) auseinander zu ziehen (dimovere); die an den Wurzeln anhaftenden Schoßhölzer (soboles), welche die Bauern Ausläufer (suffragines) nennen, sind recht glatt und, damit sich das Winterwasser zum Verderben des Stockes nicht ansammeln kann, ohne Vertiefung abzuschneiden. Die aus der Wunde wieder vortreibenden Schossen reißt man lieber ab, als daß man eine knotige und krätzige Wunde läßt, welche fault, da jene verwächst (Col. IV. 24). Schwächlinge (viticulae) dürfen nie 2 Tragreben (duramenta) behalten, wohl aber wird ein tüchtiger Schneidler das untere, an rechter Stelle stehende, zur Verjüngung dienliche Holz, auf ein oder zwei Augen verschnitten, stehen lassen (Pall. III. 12).

Demnächst wendet man sich zum Schenkel (crus) oder den Schaft (truncus); hier wird das Wasserschoß (palmes pampinarius), d. i. jede aus dem festeren Holze entsprungene Rebe, die im folgenden Jahre nur Ranken treibt (Pl. XVII. 35, 13) und jedes Räuberchen, so wie das schwarze, zum Austreiben von Tragreben undienliche, bis auf das gute und zur Verjüngung taugliche Holz abgeschnitten; ein schlechter Stock, ohne brauchbare Reben, werde kahl an der Erde weggeschnitten (Pl. XVII. 35, 19), dem aber, der in Folge des Schnittes in der Sonnengluth zu vertrocknen anfängt oder der durch Wasser oder schädliche, in das Mark einkriechende Insekten hohl geworden ist, nehme man alles Todte oder kratze ihn mit der Hippe bis aufs Leben aus, damit am grünen Holze Wunden entstehen, die, mit einer Mischung von Erde und Oelschaum verschmiert, bald heilen. Dieses Pflaster wehrt zugleich den Holzwurm (teredo — Rebenstecher rhychnites? —), die Ameisen und die Sonne ab und bewirkt noch, daß er geheilt seine grüne Frucht hält (Pall. III. 12. Col. IV. 24).

Der Weinstock hat eine zarte, schnell vergängliche, leicht berstende (Pl. XVII, 26), aus mehrern Häutchen bestehende Rinde, die er, nachdem sie geplatzt, abwirft und durch eine andere, unter jener alten nicht mehr zu seinen Lebenstheilen gehörigen Schale (Pl. XVII. 37,9) ersetzt (Pl. XVI. 54). Der Weingartmann muß die dürre, geborstene Schale (cortex), die an der Oberfläche des Stammes herumhängt, bis aufs Fleisch (corpus) abbasten (delibrare) und das träge Moos, welches den Schenkel fesselartig umpreßt, mit einem Eisen abkratzen. Jeder von Schmutz befreite Stock wächst kräftiger; der Wein setzt weniger Hefe ab (Col. IV. 24). Die äußersten Theile des Holzes über den Augen (ungues), die Aberzähne (nepotes), wie nöthig sie auch zur Bildung der jungen Augen sind, muß man auch abschneiden (Pall. III. 12).

Demnächst nimmt man die Schultern (humeri), Arme (brachia) und das Haupt (caput) vor. — Die Höhe eines Stockes ist nach den Verhältnissen verschieden; in milden, schaurigen Lagen kann man ihn höher, in armen, heißen, abschüssigen und stürmischen muß man ihn ziemlich niedrig halten (Col. IV. 24); ohne Geländer darf er 3' hoch, sonst 5' hoch gezogen werden, doch die gewöhnliche Menschengröße nie überschreiten (Pl. XVII. 35, 16). Nach der Höhe richtet sich auch die Zahl der Armreben. Diejenigen, die, wie am Joche oder Spaliere (pergula), etwa 4' über der Erde ihre Krone machen, müssen auch 4 Arme behalten, von denen ein Jeder nach einer Seite des verschränkten oder wie eine römische Zehn (X) gestalteten Joches (jugum decussatum) blickt. Ist der Stock schmächtig, lasse man an den einzelnen Armen nur eine, ist er völlig und kraftvoll, zwei, aber nie mehr Ranken, welche jedoch nie in derselben Linie und auf derselben Seite laufen dürfen, denn es ist nachtheilig, wenn nicht jeder Theil der Armreben in gleichmäßiger Thätigkeit den kindlichen Trieben den Muttersaft zuführt. Ist die Auffaugung desselben auf der einen Seite stärker als auf der andern, wird der Adergang (vena), dessen ganzer Saft zum Verbrauche kommt, dürr, als wäre er vom Blitze getroffen. Kommt zwischen 2 Armen, wie in einer Gabel (Col. V. 6), ein Nebenschoß, nach Bauernsprache, ein Kehlschoß (focaneus palmes) vor, muß er, weil er nie trägt und den beiden ihn umstehenden Armen den Nährsaft entzieht, ehe er zu groß und stark wird, tief ausgeschnitten

werden. Ist er schon so stark herangewachsen, daß die eine oder die andere Armrebe gelitten hat, wird die schwächste abgenommen, er aber gelassen, damit die Mutter, nach wiederhergestelltem Gleichgewichte, jedem Theile Nahrung zuführen kann (Col. IV. 24. Pall. III. 12). Auf fetten Stellen kann man den einzelnen Armreben zwei Schossen gönnen, sofern es die Kraft des Stockes verträgt. Kein Stock, auch wenn er höher gezogen wird und fruchtbar ist, darf mehr als acht Triebe behalten.

Das Haupt wird in Fußtiefe unter dem Joche gebildet, von dem aus die vier oben gedachten Armranken, in denen sich der Stock alljährlich verjüngt, sich ziehen. Alles alte, weitauslaufende, übelgewachsene und verdrehte Holz ist in schrägen Rundschnitten zu entfernen und nur neues, gerades und fruchtträchtiges zu lassen. Dabei ist mit Auswahl zu verfahren. Ein Stock mit vielen Ranken darf eben so wenig die dem harten Holze, d. h. dem Schafte und Haupte nächstsitzenden, wie die davon entferntesten behalten, weil jene die Tragbarkeit und Fülle der Lese nicht fördern, diese hingegen ihn durch überreiche Tracht erschöpfen und bis zum dritten oder vierten Pfahl auslaufen, was ein Fehler ist. Beiden Uebelständen begegnet man, wenn die an dem mittlern Theile eines Armes befindlichen Zugreben bleiben (Col. IV. 24).

In Gier nach Frucht lassen Manche die äußersten und mittelsten Ranken und beschneiden das dem Hartholze nächste Reißig zum Wächter. Bei hoher Kraft des Stockes und Bodens kann dies statthaft sein, denn nur unter diesen Voraussetzungen kann die dann entstehende Traubenmenge zur Reife gelangen (Col. IV. 24. Pall. III. 12). Der Reservekůster (custos subsidiarius) darf auch nicht auf den Stürzel verschnitten werden, wenn die nächstjährigen Tragreben sich an der geeigneten Stelle befinden; bindet man diese an und beugt man die zur Erde hängenden nieder, treibt man die Reben unterhalb des Bandes vor. Macht ein Stock vom Haupte aus Triebe und flicht er mit seinen Armen in den Innenraum anderer Joche, lasse man in der Nähe des Schaftes einen kräftigen und recht großen Küster von 2—3 Gliedern, von dem aus, wie von einem Stürzel, im nächsten Jahre sich der Arm bildet; der verschnittene Stock hält sich innerhalb des Joches (Col. IV. 24).

Die Schnittwundenseite des gelassenen Küsters sei nicht himmelwärts, sondern erdwärts gewendet, damit sie sich gegen Eisfrost decke und gegen Sommergluth beschatte; der Schnitt (resectio) sei nicht spitz, wie ein Pfeil, sondern stumpf, wie ein Huf zulaufend, weil sich dann nicht so schnell und nicht so viel todtes Holz bildet und die Wunde sich allmählich in engere Kreise zurückzieht. Wenn Einige, was ich oft bemerkt, die Reben neben einem Gelenke abschneiden, um den Küster wie einen Stürzel zu verkürzen, so mag damit vielleicht dem bessern Ansehn (decor) gedient werden, dem Stocke aber geschieht Schaden, weil das der Schnittwunde zunächst sitzende Auge durch Thau, Kälte und Hitze in einen leidenden Zustand kommt. Jede Ersatzrebe (subsidiarius palmes) wird am besten in der Mitte zwischen 2 Gelenken, im Hohlschnitte, hinter den Augen, um das Ueberträufeln des Thränenwassers und das Erblinden derselben zu verhindern, abgenommen. Bei Mangel an geeigneten Wächterranken suche man ein Räuberchen, das, ganz kurz, in Form einer Warze, verschnitten, im nächsten Jahre als Arm- oder Tragholz dienet. Ist ein solches nicht zu finden, verwunde man den Stock mit dem Messer an der Stelle, wo man einen Trieb vorlocken will (Col. IV. 24).

Die Ranken, die zu Tragreben vorbereitet werden sollen, von allen Gäbelchen (claviculi, capreoli, capreae) und Aberzähnen (nepotes) zu befreien, rathe ich dringend, doch muß der Schnitt anders bei diesen und anders bei denen sein, die aus dem Schafte vorgehen. Letztere werden mit straff angelegter Hippe, damit die Wunde bald verwachse, Weichholztriebe, wie Aberzähne etwas länger abgeschnitten, um nicht die nahen, seitwärts stehenden Augen zu verwunden, die bei zu kurzen Schnitten entweder ganz verloren gehen oder mit verwundet werden. Die Folge davon ist, daß Reben, die bei der Ausaugung (germinatio) vortreiben, schwach oder wenig tragbar oder von den Winden beschädigt werden (Col. IV. 24).

Wie lang oder wie kurz Tragrebenholz zu verschneiden, ist nicht fest zu bestimmen. Die Meisten ziehen die Tragreben so lang, daß sie gekrümmt und über das Joch gestürzt, die Erde nicht erreichen. Ich glaube man müsse genauer zu Werke gehen und vor allem die Beschaffenheit des Stockes in Betracht nehmen. Hat er Kraft und vieles Mark (Theophr. III. 19), erträgt er längeres Tragholz; allzulange Reben helfen nie zu einem höhern

Ertrage, weil alle über dem sechsten Gliede stehenden Augen keine oder nur schlechte Trauben bringen und doch den untern Augen zu viele Nahrung entziehen. Jede Sorte verlangt besondere Behandlung. Die, deren Augen dicht stehen, dürfen durchaus keine langen Ranken behalten und in ihren äußersten Spitzen nicht zu weit schießen; sie geben an sich schon viele Trauben; die weitläuftig gelenkten Sorten lassen sich so verlängern, daß die Reben bis an die Erde reichen. Es kommt ferner der Boden in Betracht; fehlt ihm gehörige Feistigkeit, wird auch der kräftigste Stock durch allzulanges Tragholz abmagern. Ueberdem hat der Schnitter noch den letzten Jahrgang zu berücksichtigen. War der Herbst reich, muß er kurz schneiden (Pall. I. 6), um die Stöcke zu schonen, war er arm, kann er ihnen stärkere Zumuthungen machen und durch vieles Holz gleichsam Tracht abnöthigen (Col. IV. 24).

Bei der Schneidelung kommt es gar sehr auf die vorherrschende Form der Stöcke an. Man kann fünf besonders zu berücksichtigende Formen unterscheiden:

1. Die Kopfform. Die Kopfstöcke oder Häuptlinge (vites capitatae) stehen, sobald sie Kraft haben, aufrecht, ohne Pfahl und Geländer; sie kommen meist in solchen Gegenden vor, wo es an Holz zu Stützen fehlt. Ihre Behandlung weicht nur sehr wenig von denen am Geländer ab (Pl. XVII. 35, 6). Die jungen Stöcke werden zu Häuptlingen herangezogen, indem man ihnen alles Rankenwerk bis auf den Stamm abnimmt und nur hie und da ein anhaftendes Auge läßt, so daß die Bildung der Haupttriebe in der Höhe erfolgt. Wo Feuchtigkeit und Fettigkeit des Bodens zur Ernährung der Reben und Früchte vorhanden ist, hat diese Form kein Bedenken, nur ist dahin zu sehen, daß baumartig gezogene Stöcke auf jeder Seite gleichviele Ranken behalten, damit sie, hinfällig wie sie sind (Cic. senect. 15, 6), weder hiehin noch dorthin unter der Last der Frucht das Uebergewicht bekommen (Pl. XVII. 35, 15). In Italien zieht man die Bäumchen (arbuscula) auf kurzem starken Schenkel 3—5' hoch, nie höher als zur Menschengröße (Col. V. 4). Die Ranken werden aufgebunden, sobald die Trauben sich zu färben anfangen (Pl. XVII. 35, 20). Die in dieser Form angestellten Versuche haben mir wohlgefallen; derartige Anpflanzungen sind wohlfeil (Col. de arb. 4) und lassen sich, weil die Stöcke keine

Vorsprünge haben, welche das Geschirr oder das Spannvieh abreißt, wenigstens so lange die Augen nicht getrieben; mit dem Pfluge bearbeiten. Sind sie ausgetrieben, muß ein Mann mit dem Karste dem Pfluge folgen und die von dem Ochsenknechte in der Nähe der Stöcke unberührt gelassenen Stellen umrühren. In den Provinzen kommt die Häuptlingsbildung oft vor (Col. V. 5. Pall. III. 14); in Afrika und dem narbonnensischen Gallien ist sie wegen der dort herrschenden Winde unanwendbar (Pl. XIV. 3).

2. Die Armform (v. brachiata), von Vielen der vorigen Form vorgezogen, oft auch mit derselben verbunden, wird den Jünglingen gleichsam anerzogen. Man läßt ihnen zu dem Ende alles oben beim Abschnitte entstehende Holz und theilt dasselbe in vier nach jeder Himmelsgegend gerichtete Arme, die man jedoch nicht gleich im ersten Jahre vollständig wachsen läßt, um sie, schwach wie sie sind, nicht zu stark zu belasten. An den Armen bleiben bei den spätern Schneidelungen einzelne vortragende Spitzen, s. g. Hörner (cornua) stehen, damit der ganze Stock nach jeder Seite sich in Rundform (orbis) ausbreite. Die Schneidelung erfolgt wesentlich, wie bei den Jochstöcken, nur läßt man statt der längern Ranken vier- bis fünfäugige Stumpfe (pollex) und statt der Küster zweiäugige Stürzel (bigemmes reseces). Derartige Weingärten lassen sich schwieriger als die vorigen mit dem Pfluge bearbeiten, weil die Stiere entweder den Schenkeln oder den Zweigen der Stöcke Schaden thun; man versieht sie darum mit besondern Jochen (juga vinaria, Cat. 11) und Maulkörben (fiscinae). Haben die Reben getrieben, folgt dem Pflüger der Ablauber (pampinator), der die überflüssigen Schossen abzubrechen, die tragbaren aber, sobald sie fest genug sind, in einen Bogen (funetum) oder Kranz einzubinden hat (Pl. XVII. 35, 10). Letzteres thut man auch bei in anderer Form gezogenen Stöcken, um den Gräbern oder Pflügern ungehinderte Bahn zu schaffen oder den Kraft verzehrenden Wuchs der Ranken zu bändigen (Col. V. 5).

Frischgepflanzte Baumreben werden an drei Stellen an den Baumschaft gebunden. Die unterste Knotenstelle, d. g. Chebett (torus), wird 4' über der Erde gegeben. Die Bänder muß man alle Jahre lösen, den Stock eine Zeit lang nach Belieben umherschweifen und auf dem Bette der Erde, auf das er das ganze Jahr herabschaute, einmal ausruhen lassen. Wie ein Lastthier

nach dem Joche und der Hund nach dem Laufen sich gern wälzt, so behagt es auch dem Weinstocke, wenn er, um mich des Ausdruckes zu bedienen, die Lenden einmal von sich strecken darf. Bindet man ihn wieder an, darf es nicht an derselben Stelle, sondern an einer andern geschehen, denn er fühlt die ringelnden Bänder, die ihm unstreitig Schmerzen machen (Pl. XVII. 35, 26).

Es ist ein Beweis von Unwissenheit, wenn man eine Baumrebe so anbindet, daß sie unter den Zweigen hängt und zugleich eine Gewaltthätigkeit, die den Tod derselben nach sich zieht. Das Band muß sie festhalten, aber nicht schnüren (Pl. XVII. 35, 26). Man lege daher die Ranken über die Stockwerke und bringe das Band, vom 3.—4. Auge ab, an. Ist ein Stockwerk so hoch, daß die Ranke nicht wohl auf dasselbe geleitet werden kann, muß man sie an den Weinstock selbst über dem dritten Auge und zwar um deswillen anbinden, weil der Theil der Rebe, der herabhängt, sich mit Frucht bekleidet, derjenige aber, der unter dem Bande sich befindet und aufwärts geht, nur Tragholz für das künftige Jahr ansetzt (Col. V. 6).

3. Die Rankenform (v. prostrata s. humi projecta), kommt in Italien zumeist an stark windigen Stellen vor, aber ganz Asien und Syrien, Afrika und Aegypten*) und die Mehrzahl der europäischen Länder, besonders Hispanien (Varr. I. 8), ernten ihre Weine auf der Oberfläche der Erde. So gezogene Stöcke ranken auf der Erdoberfläche, die Trauben liegen auf dem Boden, der sie nährt, besonders wenn er gut ist oder ihm die Trauben recht nahe sind (Pl. XVII. 35, 15). In Afrika wachsen sie oft größer, als ein Kinderkopf (Pl. XIV. 3). Die liegenden Stöcke sind schwer zu behandeln; sie fließen in Italien, z. B. in Reate, reichlich, der Wein ist aber nicht gut und nicht schmackhaft (Col. V. 5), wenn man die Ranken oder Trauben nicht auf kurze zweifüßige Rohrstäbe, sog. Gasseln (Varr. I. 8), legt, die ihnen als Stützen dienen nnd die man (Col. de arb. 4) im Winter unter Obdach bringt, um sie im nächsten Jahre wieder zu brauchen (Varr. I. 8). Wo die Beschaffenheit der Gegend diese Behandlung nöthig macht, wird der Hammerschnittling in eine Grube

*) Nach Reynier, Landw. der alten Völker, 1833, liefern die auf dem Sande der ägyptischen Meeresküste hinkriechenden Reben noch heutigen Tages Trauben von vorzüglicher Güte.

von zwei Fuß Tiefe gelegt, der, sobald er ausgeschlagen, nur Eine Ranke, die im ersten Jahre auf 2 Augen verschnitten wird, behalten darf. Von den im zweiten Jahre ausschlagenden Schossen läßt man wieder nur Eine, von solcher Länge, welche den Raum von einer Reihe zur andern ausfüllt. Der Unterschied im Schnitte zwischen liegenden und stehenden Stöcken ist nicht groß, nur daß jene kürzeres Rebholz und enger sitzende, Räuberchen ähnliche Stürzel behalten und die Ranken in jedem Sommer in Gruben, in denen sie, ohne sich zu behindern, oder auf den entgegengesetzten, bisher freien Zwischenraum gelegt werden, damit der entblößte Raum gehackt oder gepflügt werden könne, fortlaufen. Ueber Blattung der gelagerten Stöcke ist bisher unter den Schriftstellern gar nichts bestimmt worden. Einige wollen sie gar nicht belauben, weil das Laub gegen Wild, Wind und Wetter, Frucht und Stöcke schütze; Andere gestatten nur mäßige Blattung, damit die Stöcke, nicht durch zu viel Laub und keine große Menge der Gabeln belastet, genug Blätter behalte, um die Früchte zu bedecken (Col. V. 5). Alle liegenden Stöcke sind der Gefahr ausgesetzt, daß die Trauben von Menschen und Füchsen leicht erreicht und verzehrt werden. Wo die Erde noch Mäuse hervorbringt, bleibt oft gar nichts zu ernten, wenn man nicht, wie auf der Insel Pandataria, im Busen von Cumä, wirklich geschieht, den ganzen Weingarten mit Mäusefallen (muscipula) besetzt (Varr. I. 8). Andere Nachtheile führt, im Gegensatze zu den Vorzügen der Arbusten, Catull (62) auf:

— Die einsam wachsende Rebe des nackten Gefildes
Hebt sich nie empor und bringt nie Trauben voll Süße;
Sondern sich selber zu schwach, hinsenkend die schmächtige Ranke,
Rühret sie bald selbst mit dem äußersten Schosse die Wurzel;
Kein Arbeiter verschont, nicht schont der Stier sie am Pfluge;
Doch ist aber dieselbe vielleicht mit der Ulme vermählet,
Wird sie vom Bauer verschont, von dem Pflugstier wird sie verschonet.

4. Die Joch- und Geländerform (v. jugata und canteriata) ist in Italien die bei Weitem gewöhnlichste (Varr. I. 8), manchen Sorten die liebste und einzig zuträgliche (Pl. XIV. 4, 1). Sie ist auch die beste, denn die Rebe, obwohl am Joch und Geländer schwierig zu behandeln, hat hier die meiste Luft und Sonne, der Thau fällt leicht ab (Pl. XVII. 35, 6), die Blattung erfolgt ohne große Mühe, die Blüthe verläuft gut, die Trauben hängen in ziemlicher Höhe, reifen gleichmäßig (Col. de arb. 3) und das Erd-

reich ist an Abhängen, geschützter gegen Abspülungen des Regens (Pl. XVI. 35, 10). Das einfache Joch (j. simplex) besteht aus 2 gespitzten senkrecht gestellten Pfählen (pali) oder viereckigen Pfosten (ridicae) und einer darüber angebundenen Querstange (jugum), oder Sprossen von geschälten Stäben, wie im Falernischen, oder Rohr, wie bei Arpinum, oder Haarseilen und Stricken, wie bei Brundusium und in Hispanien, oder Weinranken, wie bei Mediolanum (Varr. I. 8), an denen sich die unten angebundenen Ranken in gerader Wand ausbreiten, welche in der Bauernsprache (Col. IV. 12) Jochgeländer (canterium) geheißen wird. An Jochgeländern, vorzüglich für kalte Gegenden, wo es vielen Reif giebt, geeignet, wächst der Wein vortrefflich, denn der Stock beschattet sich nicht selbst (Pl. XVII. 35, 6). Die dachförmigen, besonders in warmen Stellen vorkommenden und sehr vielen Wein einbringenden Joche sind vierfach; das hintere Joch ist jedes Mal höher als das vordere mit in die Länge und Quere angebrachten Stangen aufgestellt; sie bilden, gleich römischen Häusern, einen viereckigen Hof (compluvium), der oben dachförmig ausläuft und heißen darum eben dachförmige Joche (j. compluviata).

5. Die Pfahlgitterform (v. cataracta) ist davon etwas verschieden. Der Stock wird ringsher mit in die Erde gesenkten Rohrstäben umgeben, zwischen denen man die Reben in Kreis- und Kesselform durchzieht (Col. V. 4). Einige lassen an den Pfahlstöcken weitauslaufende Ranken, besonders der Elvenart, wie Senker, von der Oberfläche der Erde, die sie nähren soll (Pl. XIV. 3), bedecken, dann wieder an den Rohrstäben in die Höhe zum Tragen stehen; nach der Lese schneiden sie die Ranken, in Gallien Candosoccen (candosocci), in Italien Gruber (mergi) genannt, vom Stamm als unnützes Reisholz (sarmentum) ab. Indessen ist besser, sie als Würzlinge in lückenhaft gewordenen Reihen oder in neu anzulegenden Weingärten zu verwenden, weil sie vermöge ihres Wurzelwerkes sogleich ankommen.

Bei der aufgekammerten Rebe*) (vitis camerata) stehen die Stöcke und Stiefeln in 4′ von einander entfernten Reihen in der

*) Bei Weißenburg, Bergzabern u. s. w. sagt man „Kammet", wahrscheinlich statt Kammert, welches Wort Mone (Urgeschichte des badischen Landes I. 61) wählt. In der Pfalz zieht man den Wein noch in ähnlicher Weise.

Länge und Quere; die Stäbe (Balken) liegen in einer Kerbe auf den Stiefeln und bilden lauter Quadrate, so daß die von allen Seiten vorrankenden Reben die durstige Erde wie ein Gewölbe (camera) beschatten (Col. IV. 17).

Wir haben bereits angegeben, daß man junge Stöcke nicht mit einem Joche, sondern mit dünn geschälten Stäben, damit nicht die modernde Rinde Gewürm oder Brand erzeuge (Geop. V. 22), oder einem Rohre stützt. Bejocht werden sie (jugari) in der Regel im dritten Jahre; sie sind dann in der Regel stark genug und hüpfen, wie man zu sagen pflegt, dem Joche entgegen. Indessen entscheidet hier die Stärke und nicht das Alter. Wäre ein Stock um diese Zeit noch nicht kräftig genug, mag er das Joch höchstens berühren, in Hoffnung es zu erreichen, oder er wird abgeschnitten und muß den ganzen Jahrestrieb unter demselben machen (Pl. XVII. 35, 12).

Der Weinstock kann unter dem Joche 2 - 3 Augen behalten, aus welchen das künftige Holz entstehet, welches an das Joch gezogen und so angebunden wird, daß die Ranken mehr gestützt, als aufgehangen werden. Man bindet das Holz zwischen dem dritten und vierten Knoten, damit der Wuchs hier einigermaßen aufgehalten und der Trieb nach unten desto stärker werde (Pl. XVII. 35, 13).

Das Joch darf nicht niedriger als vier, und nicht höher als sieben Fuß sein. Bei jungen Stöcken muß man die erstangegebene Fußhöhe wählen und das Joch nach Alter und Bodenverhältniß allmählich strecken. Je feuchter eine Lage und eine Gegend ist oder je weniger die Winde irgendwo einwirken, um so höher kann es sein; die freudig wachsende Rebe liebt in der Höhe auszuspindeln; die der Erdnähe entrückte Frucht geht weniger in Fäulniß über, die durchstreichenden Winde trocknen Nebel und schädlichen Thau sehr bald ab, wodurch die Abblüthe schnell erfolgt und der Wein einen guten Geschmack gewinnt. Es wurde schon früher bemerkt, daß, je höher ein Joch, oder eine Baumrebe geht, desto wohlschmeckender der Wein wird. Leichter Boden, zumal wenn er abhängig und der Sonnenhitze oder den Stürmen ausgesetzt ist, verlangt durchaus etwas niedrige Bejochung, freilich sind dann die Trauben den Füchsen mehr ausgesetzt (Phaedr. IV. 2). Wenn alle Verhältnisse nach Wunsch zusammentreffen, geben fünf Fuß die rechte Jochhöhe (Col. IV. 19).

6. Die Laubenform (v. pergulana). Dazu lassen sich die Stöcke zählen, welche die Wände der Häuser, Wirthschaftsgebäude, Gehöfte und Gärten bekleiden (Hor. Od. I. 18, 2) oder ein Valerius Cornelius sagt, mit folgsamen Ranken ganz überdecken. Der Cyklop (Theocr. XI. 45) rühmt wie um seine Höhle bei dem Aetna:

— Sind Lorbeerbäume und schlankgesproßte Cypressen
Dunkler Epheu auch und ein gar süßtraubiger Weinstock.

Wie er hier den Eingang beschattet, so dämpfen Rankenblätter das Licht der Fenster mancher Villa (Pl. ep. V. 6); auf dem Laurentum steigen sie über das Dach empor; anderwärts bilden sie Gänge und Sommerlauben (pergulae s. trichilae), die Anakreon als Aufenthalt im Frühlinge, Virgils syrische Wirthin (Cop. 8) im Julius rühmt. Wo sie, wie auf der laurentinischen Villa mit Ruhebänken in Form eines halben Cirkels (stibadium) aus weißem Marmor oder anderwärts aus Rasen oder Zweigen besetzt sind (Pl. ep. V. 36. Mart. XIV. 87), ruht der Hausvater in ihrem Schatten, wenn der Sirius sengt (Virg. Cop. 21); hier genießt er edle Freuden der Natur (Hor. Od. I. 38, 10) und der Freundschaft (Virg. Ecl. IX. 42); hier hat die Liebe ihre Genüsse, hier werden nächtliche Trinkgelage gehalten (Prop. IV. 8, 35). Dem Kunstgärtner (topiarius), der die Anlage und Pflege dieser in manchen Gärten zahlreichen Laubengewölbe zu besorgen hat, brauche ich nicht zu sagen, daß man dazu, wie zum Bekleiden der Gebäulichkeiten und Säulen edle Sorten, namentlich s. g. Tafelsorten (Pl. XVII. 36), besonders die, welche neuerdings unter dem Namen „Laubenheimer" (v. pergulana) bekannt geworden ist (Col. III. 2) wählt. Sie werden nach der gewöhnlichen Meinung am Minervafeste beschnitten.

7. Die Pfahlform (vites pedata). In manchen Gegenden, wie in Spanien (Varr. I. 8), läßt man die Stöcke an bloßen Pfählen, welche sie stützen, in der Höhe eines mittelgroßen Mannes aufwachsen (Pl. XIV. 3).

In Baumweingärten werden junge Stöcke im ersten Jahre bis auf eine Ranke und diese wieder auf zwei oder drei Augen verschnitten; die daraus hervorsprießenden Reben werden im nächsten Jahre zum untersten. Stockwerke geleitet und alsdann von der nächsten Schneidelung an alljährlich über den Baum vertheilt. Um viele Frucht nnd unschwere Behandlung zu erlangen,

lassen die Winzerleute nach festem Herkommen in den untersten Stockwerken viel Holz; wer aber guten Wein haben will, leite die Reben in die Höhe, wie Cato sagt, so hoch als möglich und zwar so, daß die beiden äußersten Ranken, an den Stamm des Baumes gefügt, nach dessen Wipfel blicken und jeder Zweig, der stark genug ist, eine Rebe erhalte. Völligern Zweigen legt man mehrere, schwächern weniger Ranken, jede besonders, auf. Als fernere Grundsätze der Schneidelung gelten, daß man die alten Reben, an denen letztjährig Frucht gehangen, sämmtlich entnehme und die jungen lasse, an denselben aber ringsum die Aberzähne und Geize (capreoli) entferne; ist ein Stock lustigen Wuchses, stürze man die äußersten Ranken über die Zweige, weil diese die meiste Frucht tragen; ist er schwach, die dem Schafte zunächsten, weil ihn diese am wenigsten entkräften.

g. Bepfahlung und Anbindung (impedatio et adligatio).

Nach beendigter Herbstschneidelung, ehe der Herr den gemietheten Winzer entläßt (Varr. I. 8), werden die Pfähle und Stiefeln (pedamina, pedamenta) ausgezogen und die lose übereinander gelegten s. g. Stockhaufen entweder im Freien, oder besser unter Obdach aufbewahrt (Cato 37. Virg. G. II. 409). Wenn die Weinbergsarbeiten ruhen, um die Brumalzeit bis in die Calenden des Februar, sind zu Hause die trockenen (Cat. 37) Pfähle zu bearbeiten, abgefaulte zu behauen (dedolare), gut erhaltene umzudrehen, zugespitzte zu kürzen oder anbrüchische (cariosus) durch neue zu ersetzen. Sollten sie über Winter im Lande geblieben sein, so muß das Behauen im Weingarten selbst geschehen. Bei der Bepfahlung sind alle Pfähle und Stiefeln fest zu drücken, die seitwärts gebogenen gerade zu richten und die herumliegenden auf's neue einzustellen. Der Anfang kann in den Calenden des Januar gemacht und die Arbeit bis in die Iden des Februar fortgesetzt werden (Col. XI. 2); jeden Falles muß vor Austreiben der Augen das Anpfählen und Anbinden geendet sein (Col. IV. 14).

Man rechnet, daß ein Arbeiter täglich 30—40 runde und 60 eckige Pfähle aus Eichen- oder Oelholz zuhauen und spitzen kann. Abends, bei Licht, macht er 5 Ständer und 10 Pfähle, früh vor Tage in der Brumalzeit eben so viel fertig (Pl. XVIII. 63). Am besten eignen sich dazu die Tage vom 20. — 30. des

abnehmenden Mondes, weil das um diese Zeit behauene Holz nicht so leicht anbrüchisch wird (Col. XI. 2).

Wo möglich muß, der Stöcke willen, jeder Pfahl gerade sein. Die gespaltenen eckigen Pfähle (ridicae) des Eichen-, Oel-, Kork-, Kastanienholzes, wohl auch der Waldfichte und des Hollunders (Pl. XVII. 34) geben ihnen festern Stand als die runden (pali) der Wachholder, Cypresse und des Lorbeer (Col. IV. 26). Andere und weiche Hölzer haben minder gute Dauer und müssen jährlich frisch gespitzt werden (Varr. I. 8). Wo Harthölzer nicht zu haben sind, liefern die Röhrichte Ständer. Man bindet einige Rohrstengel mit Bast zusammen und steckt sie in eine irdene Röhre (cuspis), damit die Feuchtigkeit Durchgang finde und die Stengel nicht in der Röhre verfaulen (Varr. I. 8).

Als Querstäbe kann man geschälte Stangen allerlei Holzes brauchen; am besten sind Rohrbündel, die man zusammenbindet (Pl. XVII. 35, 10). Wohl macht es Arbeit, weil die Spitzen einander entgegen liegen müssen, damit das ganze Joch gleiche Stöcke erhalte. Wollte man Spitzen mit Spitzen verbinden, so würden diese Stellen von reifen Früchten zu Boden sinken und dann Hunden und Wild zur Beute werden; sind aber die Spitzen an wechselnder Stelle eingebunden, so dauert ein solches Joch gegen 5 Jahre (Col. IV. 17).

Es zeugt von Unkenntniß der Natur des Weinstockes, wenn Einige die Pfähle auf die Nordostseite der Stöcke stellen, denn der aus dieser Himmelsgegend kommende Wind (Septentrio) ist von den Reben wie allen Bäumen geliebt, sie gedeihen unter seinem Einflusse recht gut und bekommen dichteres Gezweige und festeres Holz (Pl. XVII. 2, 1). Wohl aber soll man die Pfähle auf der Nordseite, damit sie die Stöcke gegen den Boreas decken (Varr. I. 26) in Fußweite davon und so stellen, daß sie bei der Bodenbearbeitung nicht hindern und weder Holz, noch Wurzeln verletzen. — Man kann sie auch in die Mitte der Zeilen schlagen, muß aber dann, damit sie Joch und Trauben sicher tragen, besonders auf geschlossenem Boden, mit einem Pflocke (paxillus) ein Vorloch machen.

Der Anbinder beginnt sein Geschäft, wenn der Weinberg ganz mit Pfählen besetzt ist (pedata vinea). Die dazu erforderlichen Bänder werden in den Lucubrationsstunden des kürzesten

Tages oder bei dem Feldbau ungünstiger Witterung (Virg. G. I. 265) vorräthig zubereitet. Junge Stöcke verlangen recht weiches Gebinde, vorzüglich Genesta, Sumpfbinsen, Schilf oder auch im Schatten getrocknete Rohrblätter; in Griechenland nimmt man außerdem noch Cypergras und Meergras. Sprossen von Ulmen oder Weiden würgen die Jünglinge (Col. IV. 13); sie dürfen nur bei ältern Stöcken oder bei Jochstangen in Anwendung kommen. In Nothfällen, bei Mangel an dergleichen zähen Hölzern, kann man auch andere brauchen, wenn sie 15 Tage vor der Anbindung geschnitten, gesäubert und, damit sie nicht brechen, in Mist oder, waren sie schon länger geschnitten und dürr geworden, zum Aufweichen in einen Teich gelegt wurden (Col. XI. 2). Die, welche ihre Stöcke recht mild behandeln wollen, nehmen zum Anbinden, insonderheit der Baumreben, eine Pflanze, welche die Sikuler „Weinbinde" (ampelodesmos) nennen.

Das Anbinden kann bisweilen zu derselben Zeit, wie das Anpfählen, nie muß es bei Frost geschehen; niemals darf es in die schon warmen Tage verschoben werden; im ersteren Falle brechen die Ranken leicht ab, in letzterem werden Augen und Knospen beschädigt (Col. XI. 2).

Als Regel gilt, Reben nur lose, Querlatten recht fest zu binden, damit sie gut tragen; so namentlich dann, wenn Latten und Pfähle stark sind oder die letzteren den Stöcken fern stehen (Pl. XVII. 35, 6).

Angelegte Gärten bedürfen und verlangen im ersten Jahre keine Bepfahlung; es ist stets vortheilhafter, junge Stöcke an einer mäßigen als zu starken Stütze ausruhen zu lassen (Col. IV. 12). Bis zum 30. Monate ist es genug, wenn man Jedem zwei alte Rohrstäbe (arundo), die nicht wieder ausschlagen oder alte, gerade Stäbe (hostilia) giebt, an welche unten, einen Fuß über der Erde, einzelne horizontallaufende Stangen gebunden werden, welche das Geländerchen bilden. Man zieht diese Art Stützung deshalb vor, weil die unter der Krümme des Stockes vortreibenden Schossen sogleich einen Anhalt finden, darum mehr in die Breite als in die Höhe auslaufen und gegen die Winde gesichert stehen. Für größere und stärkere Stöcke kann das Geländer bis gegen 4 Fuß erhöht werden (Col. IV. 12). Die Ranken aber sind bis dahin, wo sie die gehörige Stärke erlangt haben (Pl. XVII. 35, 25), in einen Kranz zusammenzubinden und dann ganz

gerade am Pfahle oder Joche emporzuziehen; sie gewinnen dadurch an Ansehen, Festigkeit, Dauer und Fruchtbarkeit. Der gerade Schaft hat auch eine gerade Markröhre, in welcher der Nährsaft der mütterlichen Erde, durch keine Krümmen und Knoten behindert, nach oben aufsteigt (Col. IV. 20). Darum dürfen sie nicht zu stark an den Pfahl gezogen werden, wenn dieser etwa fern stehen sollte (Col. IV. 13).

Werden, wie Manche pflegen, die vierjährig gewordenen Stöcke in Form eines viertheiligen Sterns ausgespannt, so muß sich der Winzer einen Fuß vom Haupte alles Schneidelns enthalten, und jede Ranke an dem Joche so ziehen, daß sie mit ihren Spitzen die Erde nicht erreicht. Drei bis vier derselben sind hinreichend; nie darf die Zahl derselben größer sein, wenn nicht Kraft und Gesundheit unter besondern Bodenverhältnissen eine Ausnahme gestatten. — Die sternförmige Legung der Ranken ist weder nöthig noch auch den Winzern belobt; sie sind zufrieden, wenn sie die Stöcke in der einfachsten Weise angebunden haben.

Hat ein Stock die Spitze des Pfahles erreicht, muß er daselbst eingebunden und sein Rankenwerk nach verschiedenen Seiten, die kleineren Reben nach unten, gezogen werden. Wenn Einige diejenigen Theile, welche wir über das Joch stürzen, über dasselbe hinausleiten und sie durch viele Weidengerten zusammenbinden, so kann ich dieses nicht gut heißen, weil herabhängenden Ranken Regengüsse, Reif, Hagel und Sturm nicht so viel schaden, als den aufwärts stehenden. Ueberall müssen diese Ranken, so lange die Herlinge prall, herbe und ehe die reifenden Früchte in der Färbung begriffen sind (variare), losgebunden werden, damit sie nicht durch Thaufeuchte, Winde oder Vögel leiden (Col. IV. 20).

Die Ranken der äußersten Reihen, der s. g. Termstöcke (antes), an Haupt- und Nebenwegen (Virg. G. II. 417), sind einwärts zu biegen, damit sie die Vorbeigehenden nicht beschädigen. Junge Stöcke kann man durch diese Vorsorge früher für das Joch gewinnen (Col. IV. 20).

Joche brauchen nicht jährlich erneut, aber frisch und fest, die Stöcke dagegen lose, daß kein Band einschneidet, nie an der vorigen Stelle angebunden zu werden (Pall. III. 13). Die unter dem Sterne (stella) vierfach getheilten, so wie die zarten, dünnen Reben werden, ohne sie zu knicken und schon schwellende

Augen zu verletzen, in leichten Krümmungen mit Binsen oder Rohrblättern an die Querstangen befestigt (capitum conjugatio et religatio, Cic. Cat. 15), damit später die Krägen, d. h. die Zugreben, wenn sie viele neue Baisen getrieben, einen Haltpunkt haben und weder fallen noch abreißen können (Cat. 33). Es wurde schon bemerkt, daß die Reben nicht allein an dem Bande hängen dürfen und daß es ein Fehler sei, wenn sie unter die Jochstangen gebunden werden, denn sie brechen ab, wenn sie später die Traubenlast niederzieht (Col. IV. 26).

h. Die Düngung (stercoratio).

Wenn schon Magerkeit und Unfruchtbarkeit des Bodens Ursache des Nichtgedeihens eines Weingartens sind, muß man doch mit der Düngung sehr vorsichtig sein. Der Weinstock hat einen sehr zarten Geruch; er zieht sich zurück, wenn er etwas Widerliches riecht, oder er stirbt davon gänzlich ab. Einzelne Pflanzenstoffe, wie Bohnen- und Erbsenhülsen, ferner Salpeter, Alaun und warmes Seewasser sind ihm sogar Gift (Pl. XVII. 37, 10); der gewöhnliche thierische Mist (laetamen), frisch angebracht, verdirbt den Geschmack des Traubensaftes (Pall. IX. 2); Schweinemist, wenn er nicht fünf Jahre gelegen hat oder durch häufiges Begießen verdünnt worden ist, verbrennt ihn, gleich den festen Excrementen der Menschen (Col. II. 15); die Abfälle aus den Gerberwerkstätten sind nur mit Wasser vermischt diensam (Pl. XVII. 46). Menschenurin veredelt den Geschmack und Geruch des Weines und erhöht die Tragbarkeit der Stöcke, doch muß er sechs Monate alt und gährig gewesen sein (Col. II. 15). In diesem Zustande läßt er sich als Herbstdüngung in kalten Gegenden zur Erwärmung der Stöcke, auf jeden sechs Sextare, mit demselben Erfolge, wie Taubenmist, verwenden (Col. IV. 8; XI. 2). Die Compilatoren der Geoponiken berichten, daß man in Arabien die festen menschlichen Excremente benutze.

Mist in frischem Zustande darf nie, am wenigsten bei Sonnenhitze, an die Stöcke gebracht werden. Will man Mistdung geben, so ziehe man zwischen den Zeilen Furchen und werfe den Dung ein, oder man grabe die Stöcke auf, und bringe ihn dann unter, doch so, daß er die Wurzeln oder den Stamm nicht berührt (Geop. II. 21). In derselben rücksichtsvollen Weise verfahre man bei dem Einsetzen junger Reben (Pl. XVII. 35, 7)

und der alten Stöcke, wenn man die sie umgebenden Wassergrübchen im Herbste vor der Ebenung damit bedenkt (Col. IV. 8).

Zu viel Mist schadet (Pl. XVII. 46); es ist besser, Weinstöcke öfter und mäßig, als stark auf einmal zu düngen. Man rechnet insgemein auf 10' in's Gevierte drei Modien wohlverrotteten Dünger; indessen ist dabei die Beschaffenheit des Bodens in Berücksichtigung zu nehmen.

Das vorzüglichste Düngungsmittel findet die Rebe in mehreren Pflanzenstoffen. Für abgemagerte Gärten giebt es keine bessere Düngung, als die Lupine (Pall. IX. 2), welche zu dem Ende von den Winzern in Hampfeln um die Stöcke gegraben wird (Pl. XVII. 6). In gleicher Weise verwendet man das bei der Schneidelung abfallende kleingeschnittene Rebholz (Cat. 37. Pall. I. 6), oder und besonders zur Anfrischung kranker Stöcke, die Asche desselben (Pall. IV. 7. Virg. G. II. 408); — für Setzlinge ist eine Mischung von Weinträbern und Mist empfehlenswerth (Col. III. 15. Pall. III. 9).

Bei Mangel an geeignetem Miste oder sonstigem Dung sind Erdmischungen rathsam. Man kann magern Stellen schon dadurch einen Dienst erweisen, wenn man die Gruben der Setzlinge mit fetter Erde füllt (Col. V. 9) und die schönsten Anlagen schaffen, wenn man den sandigen Aeckern Kreide oder Töpferthon, kreidigen und allzubindigen Feldern Sand beimengt (Pall. X. 1).

i. Die Veredlung (insitio).

Die Pfropfung ist wesentliche Versetzung d. h. Uebertragung eines edlen Rebreises auf einen andern Stamm zum Zwecke der Veredlung (Pall. XIV. 45).

Wie Theophrast angiebt, schwächen wiederholte Versetzungen jeden Baum, und sind nur ein Mittel, bessere Früchte hervorzubringen (Theophr. II. 3). Dies tritt auch durch Pfropfung ein, denn dadurch wird nicht sowohl eine Veränderung, sondern eine Aussaat (satio) oder eine Verpflanzung eines Baumes auf den andern, durch welche dessen Natur nicht berührt wird (Theophr. II. 3), bewirkt. Daraus erklärt sich, daß Columella (IV. 29) die „Veredlung" — man gestatte dem Deutschen diesen römischer und griechischer Sprache und Vorstellung nicht

völlig entsprechenden Ausdruck, — neben den verschiedenen Methoden, die Weinstöcke zu verfältigen, abhandelt.

Es giebt wesentlich fünf verschiedene Methoden, den Weinstock zu veredeln. Man pfropft ihn:

1. In die Schale, d. h. die zugeschnittenen Pfropfreiser (semina) werden zwischen Stamm und Rinde, besonders stärkerer Stämme, unter Beihülfe eines knöchernen Keiles eingeschoben (Col. V. 11). Dieses, wie es scheint, älteste Verfahren wurde später (Pl. XVII. 24), vielleicht als man die Erfahrung gemacht, daß der Weinstock nicht wie die meisten andern Bäume ausgeht, wenn der Stamm gespalten wird (Pl. XVII. 37, 9), aufgegeben oder durch die nachfolgenden verdrängt (Col. IV. 24).

2. In den Spalt, d. h. ein Stamm oder Ast (truncus) wird an einer glatten Stelle ohne Verletzung drei Tage vorher, damit der Saft ablaufe (Varr. I. 41), abgesägt, mit dem Messer glatt geschnitten, dann in der Mitte 3 Finger tief sanft und vorsichtig gespalten und mit einem glatten Keil (cuneus) von Eisen oder Knochen bedächtig getrennt und das Pfropfreis so eingesetzt, daß Holz auf Holz und Rinde auf Rinde zu stehen kommt (Col. V. 11. Pall. III. 17. Virg. G. II. 83. Bl. XVII. 24). Das Pfropfreis muß edler Art, einjährig, schwanger, d. h. vieler angeschwollener Augen, gut gewachsen, fester Structur, festen und nicht schwammartigen Markes sein, die Stärke eines kleinen Fingers haben, an keiner Seite schadhaft oder verschrunzt, an warmen und windstillen Tagen 3 Tage zuvor von der Ostseite geschnitten und bis auf 3 Augen verkürzt sein. Weil der Weinstock in der Mitte weniger Saft als in den oberen Theilen hat, muß man die Pfropfreiser aus den jungen Schossen der Spitze und zwar derjenigen Seite, die dem Sommermorgen entgegen stehet, entnehmen. Soll ein alter Stamm gepfropft werden, müssen sie ziemlich stark sein. Zum Zuschneiden bedient man sich eines zarten Messers, das jedoch nicht tiefer gehen darf, als bis das Mark sichtbar wird. In Keilform auf 3 Finger Breite zugeschnitten, setzt sich das Reis leicht ein, besonders wenn es zuvor in Wasser getunkt wird. Der Aberglaube verlangt, daß man das Reis mit beiden Händen einsetzen soll; zum Ankommen trägt dies nichts bei, aber man kann das Geschäft dann, wie nothwendig, sicherer und vorsichtiger verrichten. Man treibe darum den Spalt weder zu weit, noch zu enge; im ersten Falle

bekommt das Reis keinen festen Stand, im zweiten wird es wieder herausgepreßt oder erdrückt oder erstickt. Um recht sicher zu gehen, zeichnen Einige die Tiefe des Spaltes (fissura) mit einem Gartenmesser vor, umbinden den Stamm mit einer Bandweide und treiben dann den Keil hinein, der so gehindert wird, über das Band hinaus zu wirken. Das Reis darf man niemals zu stark eindrücken, weil die Stöcke in diesem Falle sehr spät erst tragen (Pl. XVII. 24).

Die gepfropfte Stelle verstreichen Einige mit einer Mischung von Theer oder Kreide, Sand und Kuhmist, Alles unter einander zu einer zähen Masse geknetet. Andere, damit nicht zufrieden, umbinden wider Regen, Kälte und Wind noch Moos oder Rasen oder auch Ochsenzunge mit Stroh mittelst zarter gespaltener Weidenruthen; da diese aber getrocknet den Stamm verletzen, sind weiche Bänder vorzuziehen. Jetzt hält man es für zureichend, wenn Stamm und Rinde mit spreuvermischtem Lehm so weit umbunden wird, daß das Pfropfreis noch 2 Finger breit heraussteht (Pl. XVII. 24). Dies ist ausreichend, wenn der Schnitt in einiger Höhe erfolgte. Wenn es die Beschaffenheit der Zweige und des Stammes gestattet, pfropft man aber gern der Erde recht nahe, bedeckt dann Stamm und Edelreis bis an die höchste Spitze vorsichtig mit Erde (Col. IV. 29).

Ist zu befürchten, daß der anströmende Saft dem Edelreise Schaden zufüge, so ist es gerathen, unterhalb der Pfropfstelle einige Schnitte in den Stamm zu thun, damit der überflüssige Saft, der das Ankommen der Reiser verhindert, Gelegenheit zum Ausfließen habe (Col. de arb. 8. Varr. I. 41).

Ich habe nach diesen Methoden binnen 2 Jahren 2 Joch Gelände mit einer einzigen frühreifenden, aus Spanien bezogenen Sorte veredelt (Col. III. 9).

3. Mit dem Bohrer (terebra), d. h. man bohrt in den zu veredelnden Stock ein fast senkrechtes (Pl. XVII. 25) Loch, zieht von einem andern in der Nachbarschaft befindlichen recht fruchtbaren Stocke einen andern Zweig zum Durchstecken herüber. Sollte eine solche Leitranke (tradux) nicht vorhanden sein, so schneidet man einem Stocke ein recht junges 2' langes Reis ab, beschabt es, daß die Schale nur etwas verdünnt wird, steckt es in das Bohrloch (foramen) und verschmiert es mit nasser Erde, die dann mit Ulmenbast umbunden wird, daß der ganze Stamm nur

der fremden Rebe zu dienen scheint. Dieser Verstrich ist indessen bei in Bohrlöcher übergeleiteten Ranken, die, bis sie angewachsen, gleichsam von mütterlicher Brust gesäuget werden, nicht nöthig. Die Bohrung (terebratio) ist die sicherste Veredlungsart, weil jedes Edelreis, das über dem Stamme 2 Augen behalten muß, wenn auch nicht im ersten, gewiß im zweiten Frühjahre anschlägt, wo es dann vom Mutterstocke getrennt und gleich oberhalb der Zweigstelle abgeschnitten wird. Hat es 2' lang getrieben, wird der etwaige Verband eingeschnitten, damit es frei in die Stärke wachsen kann (Pl. XVII. 25).

Die älteren Winzer hatten einen etwas andern Bohrer, als wir; er machte nur Bohrzasern (scobs), die aber, weil sie die Kelle nicht ausnahm, im Loche sitzen blieben. Da er außerdem die Bohrstelle noch erhitzte, entstand der doppelte Nachtheil, daß die heiß gewesenen Theile selten wieder auflebten, die verbliebenen und sich leicht zusammengebenden Fasern das Einfügen oder das Ankommen des Edelreises verhinderten. Durch den neuerdings gewöhnlich gewordenen gallischen Bohrer ist ein bedeutender Fortschritt gemacht worden; er, weit handlicher und brauchbarer als der alte, höhlt den Stamm, erhitzt ihn aber nicht; er macht nicht Zasern, sondern Bohrmehl (ramentum) und läßt eine glatte Wunde ohne Gewölle (lanugo), in der das Pfropfreis auf allen Seiten anschließt und darum leicht anschlägt (Pl. XVII. 25. Col. IV. 29).

4. Durch Bindung. Wenn nämlich zwei Weinstöcke oder Reben sich berühren, schabt man die einander entgegengesetzten Seiten schräg ab, bringt Mark an Mark und bindet sie zum gemeinschaftlichen Verwachsen zusammen. Ist dies erfolgt, wird die edlere Sorte vom Mutterstamme abgelöst und von dem plebejischen Stamm ernährt.

5. Die Einpflasterung (emplastratio), d. h. die Einsetzung eines Auges an der Stelle eines entzweigten Baumes, aus dessen Schale ein schildförmiges Stückchen ausgeschnitten worden ist, verträgt der Weinstock wegen der eigenthümlichen Beschaffenheit seiner Schale nicht (Pl. XVII. 26); wohl aber kann man ihn spalten, an der Seite ein viereckiges Stückchen Rinde ausnehmen und ein Edelreis an dieser Stelle einschieben, welches natürlich gegen Luft und Nässe mit Lehm verstrichen, besser noch mit einem Verbande umlegt wird. Bei Tibur, Tullia sah ich einen Baum,

der nach dieser Methode mit allen Obstarten beschwert war; an einem Zweige fand man Nüsse, an einem zweiten Steinobst; hier sah man Trauben, dort Feigen, Aepfel und Granatäpfel (Pl. XVII. 26).

Die Zeit des Pfropfens geht von der Herbstgleiche bis ins Frühjahr, zum Wiederausschlagen, nach Atticus sogar bis in den Juni (Pl. XVII. 25). Am besten sind die milden, ruhigen Tage des zunehmenden Mondes, von den Calenden des März bis — wenigstens in kalten Strichen — in die Calenden des April (Col. XI. 2). Der nach dem Glauben des Landmanns (Pl. XVI. 25) durch die Natur um diese Zeit gehende wollüstige Jugendkitzel, die Brunst der Erde und aller Gewächse, die Augen, die nicht mehr schlafen und fast schon zur Empfängniß zu blicken scheinen, die Schale, die leicht springt und die Begierde zu erkennen giebt, Stamm und Reis wie auf einem Brautlager zu vereinigen (Pl. XVII. 30, 6), kündigt die Geneigtheit derselben für die Vermählung an, von der sich um so sicherer Erfolg erwarten läßt, als Fröste nicht mehr zu befürchten sind (Col. IV. 29).

VII. Pfahlhölzer und Bindemittel.

Pfähle und Bänder, diese für die Weincultur allernothwendigsten Stücke, machen gleichsam die Morgengabe (dos) aus, mit der der Gärtner die Rebenbraut bei ihrer Vermählung ausstattet. Der tüchtige Landwirth zieht und unterhält sie lieber selbst auf seinem Gute, als daß er sie aus der Ferne bezieht; er wird unabhängiger von dem Nachbar, erspart sich manche Mühe und weite, in schlechter Jahreszeit nöthige, Wagen und Zugvieh anstrengende Wege (Veget. III. prol.) und entlastet, wie Atticus bemerkt, das Ausgabebuch der Weingärten. Er muß um so mehr eigene Anzucht der nöthigen Bindemittel (ligamina), insbesondere der Bindewurzeln (radix viminalis) und Pfahlholzpflanzungen, betreiben, weil er auf dieselben nicht vieles und sonst nicht zu benutzendes Land zu verwenden braucht. Atticus glaubt, daß ein

Joch Bindezeug (viminalia) für 25 Joch Weinland und ein Joch Rohr- oder Kastanienanlage zur Bejochung oder Bepfahlung für dieselbe Fläche, wenigstens für 20 Joch, ausreichend sei (Col. IV. 30).

1. Bindemittel.

a. Die Weide (salix).

Die Weide, mit ihrem äußerst zarten Holze, das sich zu Kästchen, Flechtarbeiten und wegen seiner Weiße sehr gut zu Bildhauerarbeiten schickt (Pl. XVII. 75), ist von großer Bedeutung für die Landwirthschaft und die Weingärten. Sie liefert lange Stangen zu Geländern und Bänder, die aus der Schale wie Gürtel zum Verbinden der Pfropfreiser, Baum- und Thierwunden (Col. VII. 10) geschnitten werden; sie läßt sich zu Verzäunungen der Röhrichte (Pl. XVI. 65), der Saatfelder (Virg. G. II. 436), Gärten und Rebgärten, vorzüglich zur Abwehr des rebenverwüstenden Bockes pflanzen und gewährt hier, wie dort, wo sie an Ufern zum Schutz der Gefilde gegen den Anfall und Durchbruch der Ströme Wacht hält (Pl. XVI. 65), in ihren Blüthen den Bienen Honig (Virg. G. II. 434), an den Ruthen Vorstoß (Virg. G. IV. 37. Arist. IX. 27), den in der Gluth des Mittags lagernden Hirten zum Schlafe Schatten (Virg. Ecl. I. 53), Weinbergshütern und Hirten mit ihren Mädchen Verstecke (Virg. Ecl. III. 65); die zarten, zähen (Ovid. M. XIII. 800) Sprossen benutzt der Bienenvater zum Flechten der Rümpfe (Varr. III. 16. Virg. G. IV. 34) und Honigseiher (Col. IX. 15); der Weingärtner bindet damit Ständer, Joche und Reben am besten an (Pl. XVI. 67. Col. IV. 16), verfertigt daraus Körbe, Hürden zum Trocknen der Trauben, Mulden und anderes Geräthe; der Viehzüchter benutzt sie zum Futter, welches, obwohl mager, in Ermangelung der Ulmen und Eschen, doch zur Aushülfe dient (Virg. G. II. 175, 446) und für Esel gut ist (Col. VII. 1); der Landmann schält sie und fertigt daraus bequeme Geflechte zum Miste, Maulkörbe und aus dem Holze Lehnstühle und andere geringere Sachen (Varr. I. 23), die man aus Leder nicht machen will (Pl. XVI. 66). Ihr leichtes Holz läßt sich zu bäuerlichen Bettstellen (Ovid. M. VIII. 656) und Holzschuhen, ganz vorzüglich aber zu Schilden verarbeiten, die denen des Feigenbaums gleich, aber besser als die der Linde, Birke, der beiden

Pappeln und des Hollunders sind; werden sie auch von einem Hiebe oder Stoße getroffen, leisten sie Widerstand und ziehen sich vermöge ihrer Zähigkeit gleich wieder zu; der Schild verschließt seine Wunde selbst (Pl. XVI. 75). Die Rebe ist der Weide befreundet, vielleicht mehr als der Pappel, die am Aetna (Virg. Ecl. IX. 43), in Campanien und bei Fundi Wein erzieht; sie wächst in Weidichten und rankt an Weidenbäumen in die Höhe (Pl. XVI. 65). Sie leidet durch Witterungseinflüsse weniger als jeder andere Baum; sie läßt sich behauen, treibt wieder neues Holz, wird mit jedem Hiebe dichter, buschiger, sprossenreicher; die Schößlinge treiben mehr aus dem kurzen, faustförmigen Stummel, als aus den Zweigen selbst hervor. Nach unserer Meinung ist sie das allernützlichste unter den Gewächsen, welche wässerigen Boden lieben, auch nützlicher als die Erle, obgleich auch diese zu schützenden Gehegen und auf die Mauern der Flußufer gepflanzt wird (Pl. XVI. 65). Sie gehört gewiß nicht zu den schlechtesten Bäumen und verdient, daß man sie auf jedem Gute (Varr. I. 23) anpflanze, denn kein Baum giebt bei so geringen Kosten einen so sichern Gewinn (Pl. XVI. 66). Wenn Cato ein Landgut würdigt, giebt er der Weide den dritten Platz und stellt Weidichte den Oelpflanzungen, Getreidefeldern und Wiesen noch vor (Pl. XVI. 67).

Die Weide verlangt zumeist Bachränder (Virg. G. II. 110. Ovid. M. X. 95) und wächst hier so dicht und stark, daß sie Wölfen zum Aufenthalt (Ovid. M. XI. 363), Truppentheilen zum Verstecke dient (Liv. XXV. 17), oder feuchtes und sumpfiges Land (Cat. 9), wie um Minturnä (Cic. agr. II. 14), Venetia (Pl. XVII. 35, 22), Antium, Lavinium bis Pometium (Strab. V. 2) und in einigen Theilen des gallischen Italiens (Col. V. 7), aber doch ernährt sie auch der fette Acker der Ebene, wenn er zuvor nach der Vorschrift der Alten auf 2½' Tiefe mit dem Doppelkarste gestürzt worden ist (Pl. XVII. 32. Col. IV. 30). Ueberall erfordern Weidichte (salicta) einige Pflege (Col. praef. 1).

Die Weide verliert ihren Samen vor der Reife und läßt sich deswegen nicht ansäen. Darum versetzt Homer in die Haine der Persophone

Erle zugleich und Pappel und fruchtabwerfende Weiden,
Hom. Od. X. 510.

und nennt sie die „Fruchtverderberin“ (*ἰτέα ὠλεσίκαρπος* frugi-

perda), ein Ausdruck, den die spätere lasterhafte Zeit so übel verstanden hat, daß man noch jetzt den Weidensamen für ein Mittel hält, bei dem weiblichen Geschlechte Unfruchtbarkeit hervorzubringen. Nur eine einzige Art auf der Insel Kreta, am Eingange der Jupiterhöhle, soll reifen Samen bringen, der nach der Beschreibung von holziger Substanz, in der Größe einer Kicher und häßlich anzusehen ist (Pl. XVI. 45). In diesem vorzeitigen Abwerfen zeigt sich die Weisheit der Natur, die für die Erhaltung dieses Samens nicht sonderlich Sorge trug, weil sie diesem Gewächse eine andere Fortpflanzung anwies (Pl. XVII. 13). Auf wasserhaltigem Boden schießt die Irrweide von selbst auf (salix erratica, Vitruv. VIII. 1). Der Landmann verpflanzt sie durch Schnittlinge von jungen Zweigen (cacumina, perticae cacuminum) oder ältere Stämme (taleae) oder Stangen, die, je stärker, um so besser sind. Sie kommen sehr leicht an und lassen sich sogar verkehrt stecken (Pl. XVII. 30, 6; 13).

Die Band- und Flechtweiden werden auf rigoltes Land in Schnittlingen von mäßiger Stärke gepflanzt; sie müssen 2½' lang (Pl. XVII. 32) und von nicht größerem Durchmesser als ein Zwei-Aßstück (dipondium) sein. Am besten setzt man sie so tief, bis man auf festen Boden kommt; Stammschnittlinge werden oben mit etwas Erde zugedeckt (Col. IV. 30). Auf feuchtem Boden erhalten sie eine Weite von sechs Fuß, auf trockenem kommen sie nur fünf Fuß von einander, am besten in Quincunx zu stehen, daß der Weidichtmann (salictarius, Cat. 11) und jeder Andere leicht hindurch kann. Auf den Zwischenräumen wächst häufig die der Labruska ähnliche und zu gleichem Gebrauche dienliche Weidichtrebe (salicastrum, Pl. XXIII. 15), und der Weidichthopfen (lupus salictarius), dessen Frühlingssprossen als Salat gegessen werden (Pl. XXI. 50); er macht sie oft unzugänglich (Plaut. Aul. IV. 6, 9).

Die Stangenweide wird aus Ruthen und Schnittlingen auf ebenfalls rigoltem Lande erzogen. Die beste Setzzeit für diese und jene fällt nach dem Favonius (Pl. XVIII. 65, 2), so lange die Augen noch schlafen. Die Sprossen kommen schwierig an, wenn sie an einem feuchten Tage oder nach Eintritt des Saftes geschnitten werden (Col. IV. 30).

Buschweiden werden in einem Alter von 3 Jahren zwei Fuß über der Erde abgehauen, damit sie sich mehr ausbreiten und

künftig ohne Leiter bestiegen werden können. Je näher der Erde die Krone gegeben wird, desto mehr geht der Wuchs ins Holz. Stangenweiden (s. perticalis) werden mehr in die Höhe als in die Breite zu wachsen gewöhnt; im vierten Jahre kann man die Stangen füglich zum ersten Male aushauen; sollen sie aber als Bindemittel benutzt werden, schneidet man die einjährig alten Stecklinge auf 2½', bei Bodentrockenheit auf 2' ab, damit sie, wie niedrige Rebstöcke, aus dem Stamm treiben und in die Arme gehen (Col. IV. 31). Bleibt ein Stamm aus oder stirbt er ab, wird der Platz durch einen Senker wieder besetzt; zu dem Ende wird ein Trieb niedergebogen, eingegraben und nach einem Jahre abgeschnitten (Col. IV. 31).

Während der ersten 3 Jahre müssen Weidichte, wie junge Weinpflanzungen, im April gegraben, öfter gehackt und entkrautet werden; später sind sie mit 3 Rodungen jährlich zufrieden und gedeihen vortrefflich.

Zu landwirthschaftlichen Zwecken verdienen folgende Arten angepflanzt zu werden:

1. Die gelbe oder röthlich gelbe griechische Weide wird um die Röhrichte herum gesetzt (Varr. I. 24. Cat. 6) und zum Gebrauche gespalten (Col. IV. 30. Pl. XVI. 67). Der Schnitt erfolgt nach der Frühlingsgleiche und dem Aufgang der Vergilien (Varr. I. 30).

2. Die amerinische oder sabinische, von schwanken und röthlichen Ruthen (Col. IV. 30), die sich besonders als Bindemittel eignen (Virg. G. I. 265); die von weißer Farbe ist etwas brüchisch und wird ungespalten gebraucht (Pl. XVI. 67).

3. Die gallische sieht aus wie verschossener Purpur; trägt sehr zartes Gesproß (Col. IV. 30). Vielleicht ist die mehrerwähnte purpurfarbige Band- oder Flechtweide (Pl. XVI. 67; XVII. 32), die so reichlich trägt (Virg. G. II. 446), dieselbe.

4. Die von ihrem Schimmer (nitor) sog. nitilinische Weide ist noch dünnsprossiger als die vorige und von goldgelber Farbe (Pl. XVI. 67).

5. Die weiße (cana s.) mit graulichem Laube (Virg. G. II. 13), an Flußufern (Ovid. M. V. 590), dient zu gröberen Flechtungen (Lucan. IV. 131).

6. Die Bachweide (siler) wächst nur staudenartig auf wässerigem Boden (Pl. XVI. 30. Virg. G. II. 13. Col. X. 136) und

ist biegsam. Die Blätter, auf die Stirne gelegt, hindern das Kopfweh; der Same, in Oel gerieben, hemmt die Läusesucht; das Holz verscheucht Schlangen und darum tragen die Bauern Silerstäbe (Pl. XXIV. 44).

b. Die Pappel.

Zu demselben Behufe wird an feuchten Stellen auch die weiße Pappel mit unten weißem und oben grünem Blatte angepflanzt. Das wo möglich feuchte Land (Pl. XVI. 30) wird zwei Fuß tief rigolt; die Spitz- oder Setzlinge, die eine Länge von 1½' haben müssen, werden, nachdem sie erst 2 Tage etwas getrocknet, einen Fuß und eine Handbreite weit von einander gelegt und zuletzt mit Erde überschüttet (Pl. XVII. 32). Nach Cato soll man das ganze Landgut (fundus) mit Pappeln oder Ulmen auch des Laubes wegen umpflanzen, was wenigstens auf der Nordseite, wo die Sonne nicht gehindert wird, zu billigen ist (Varr. I. 24). So kann die Rebe auch ihr gegattet werden (Hor. epod. II. 9, 10).

c. Der Genster (genesta).

Der Genst oder Genster wächst in Italien, in bergigen Gegenden (Pl. XVI. 29), sehr häufig und liefert in seinem zähen Gesproß (Virg. G. II. 12), besonders für trockene Gegenden, wo andere Binderuthen nicht gut fortkommen, ein sehr schönes und festes Band, welches auch zum Aufhängen des Obstes gebraucht wird (Mart. I. 43). Außerdem läßt er sich auch zu Verzäunungen der Saaten und Anpflanzungen (Virg. G. II. 434) brauchen; seine reiche, gelbe, zu Kränzen und zum Färben der Kleidung der Landleute (Pl. XVI. 29) dienliche reiche Blüthe wird von den Bienen sehr gesucht. Das strauchartige stacheliche Gewächs zieht man um den ersten März aus Samen (Pl. XVII. 30, 6) an Ort und Stelle oder durch Wurzlinge, die in einem Alter von 2 Jahren im Februar in gegrabenes Land oder auch in Furchen gesetzt werden (Col. IV. 31; XI. 2). Der Schnitt erfolgt um dieselbe Zeit (Pl. XVIII. 65, 2). Auf geeignetem Boden, wie um Altinum in Venetia, erlangt es eine Länge, daß man sogar Jagdspieße von 5' (Gratian. cyneg. 130) daraus machen und die Weidekühe darunter ruhen lassen kann (Calpurn. I. 5).

d. Das Rohr (arundo).

Das Rohr, in verschiedenen Arten bekannt, gehört zu den allerwichtigsten Gewächsen; es ist uns im Kriege und Frieden nothwendig und gewährt manches Vergnügen. Der Nordländer deckt damit seine Dächer und der Südländer berohrt die leichten Decken der Zimmer; mit Rohr führen die Orientalen ihre Kriege und die Hälfte der Menschen auf dem Erdboden ist durch das Rohr überwunden worden. Das indische, von der Stärke eines Baumes steht in unsern Tempeln und geht als Fahrzeug auf den Gewässern. Das ägyptische und asiatische dient als Schreibinstrument auf Papier, das bononische, schwer und markig, zu Pfeilen und Spießen; die zerstoßenen Kolben benutzt der Belge zum Einlegen in die Fugen der Schiffe und Schiffsböden, wo sie bessere Dienste thun, als Pech und zäher Kitt, und die Gastwirthe stopfen damit die Betten statt der Federn aus. Das italische, von Natur zwar schwammig, durstig, knorpelartig, inwendig hohl und auswendig von einer trockenen, holzigen Rinde umgeben, hat, wie so viele andere Producte Italiens, hohe Vorzüge; es läßt sich spalten und zersplittert in scharfe Spleiße; es dient zu Pfeilen, zu Speerschaften und Angelstangen (Tibull. II. 7, 23), zum Vogelfange (Prop. IV. 2, 33) und doch auch, wie um Mantua, zum Dachdecken (Liv. XXVII. 3); den meisten Verbrauch aber findet es in den Weingärten, zu Jochen, besonders bei Arpinum (Varr. I. 7), und zu Pfählen für junge und alte Stöcke (Varr. I. 8), Blätter und Spleiße geben gute Bindemittel (Pl. XVI. 65, 67). Um Reate wächst es in Lachen (Varr. I. 7); in andern Stellen wird es in eigenen Röhrichten (arundineta) von den Landleuten gezogen, die es werth halten und selbst ihre Gottheiten mit Rohr um das Haupt darstellen (Ovid. Fast. V. 637).

Das Rohr versagt bei der großen Lebenskraft, die es hat, keiner Stelle, gedeiht aber in lockerm und feuchtem Boden besser, als in geschlossenem, in Thälern besser als auf Hügeln, an Flußufern, Pfaden und Hecken besser, als inmitten des Ackerlandes. Cato (6) räth daher, Röhrichte um die Flußufer (Virg. G. II. 414) und auf feuchten Plätzen anzulegen, die oft mit dem wilden, sich hier zu gutem (asparagus) veredelnden Spargel (corruda) durchpflanzt werden (Pl. XVI. 65. Varr. I. 24). Wo es einen ihm entsprechenden, noch sumpfigern Boden, als die Weide verlangt, findet (Pl. XVI. 62; VII. 33), wie bei Arretium, Clu=

sium und Perusia (Strab. V. 2), sproßt es schlank auf (Ovid. M. XIII. 891), erreicht eine ansehnliche Höhe (Hor. S. II. 3, 248) und verdichtet, wie im laurentinischen Gebiete, fast zu dichten Wäldern, in denen sich Wildschweine nähren und verstecken (Virg. Aen. X. 709. Hor. S. II. 4, 42). In denselben wächst häufig der schwarze Weinstock (v. nigra), der eigentlich Bryonia (Zaunrebe) heißt, dessen spargelartige Sprossen Diokles dem ächten Spargel vorzog und zur Treibung des Harnes und zur Verminderung der Milz empfahl (Pl. XXIII. 17).

Der Boden zu Röhrichten muß vorher, aber nicht sehr tief, etwa 2′ gegraben werden (Col. IV. 2). Die Auspflanzung erfolgt nach Eintritt des Favonius bis zur Frühlingsgleiche (Pl. XVI. 65), ehe die Augen austreiben, mit dem Bipalium. Man nimmt entweder Wurzelknollen (bulbi radices), welche Einige Augen nennen (Pl. XVII. 33), oder 1½′ lange Schaftstecklinge (talea calami) oder ganze Rohrschafte, die mit 2 Augen 1′ tief in die Erde gelegt werden, mit der Spitze aber vorstehen (Cat. 6), damit sie den Thau nicht anziehen und faulen. Die erst angegebene Fortpflanzungsweise ist die beste, denn die knotige und mit vielen Schüssen versehene Wurzel erstirbt nicht leicht (Pl. XVI. 63), und die Knollen, 2½ — 3′ weit von einander gelegt, bringen 12 Monate früher reife Stangen als Stecklinge oder Schafte.

Röhrichte müssen in den ersten drei Jahren wie Weidichte behandelt und so oft wie Weingärten, ehe die Augen treiben, gegraben werden. Dies muß auch bei denen, die länger standen, erfolgen, weil das Land an trockenen Stellen leicht ausdörrt und das Rohr sich so verfilzt, daß die Stäbe schmächtig wie Schilfrohr (canna) werden (Col. IV. 32). In diesem Zustande muß man die Pflanzungen ausschneiden und vereinzeln, oder, was für besser als diese s. g. Castration (castratio) gehalten wird, gänzlich ausrotten, weil dann die noch verbleibenden Wurzeln frisch wieder ausschlagen (Pl. XVI. 63. XVII. 33).

Bei jeder Rohrart entspringen aus einer Wurzel viele Stengel mit Blättern aus Knospen, die wechselsweise aus Knoten entstehen; erst sitzt zu rechter Hand, dann über den folgenden Knoten zur Linken und so fort, aber stets im Wechsel, ein Blatt; zuweilen schießen hier auch Zweige und dünne Rohrhalme hervor. Die, außer bei dem indischen, ziemlich langen Blätter, ent-

stehen am Knoten, umfassen den Halm, umgeben ihn bis zur Mitte des Schusses mit einer dünnen Haut und biegen sich dann seitwärts herab. Werden die Stengel abgeschnitten, sprossen die Wurzeln ihre Stengel stets zahlreicher aus. Das Abschneiden erfolgt im abnehmenden Monde, sobald es aufhört zu wachsen und anfängt zu verhärten. Dies tritt nach dem kürzesten Tage ein; der Ausschnitt beginnt dann und kann bis zum Favonius fortgesetzt werden.

Recht schönes, feistes Rohr bekommt man durch Mist- und mehr noch Aschendüngung. Viele zünden darum die ausgeschnittenen Rohrwüchse an (Col. IV. 32). Für die Weingärten sind die Rohrstäbe brauchbarer, wenn sie ein Jahr gelegen und getrocknet haben, als wenn sie frisch verwendet werden (Pl. XVII. 33).

c. Verschiedene Bindemittel.

Als Bindemittel dienen auch noch die Sprossen oder Ruthen der Ulmen, Birken, Haselstauden und des Blutstrauches (frutex sanguineus), die sämmtlich vor dem Gebrauche gedreht werden müssen; in Ligurien braucht man Weinranken, anderwärts die zarten Ranken der Brombeeren (rubus), die weit auslaufen, sich mit ihren Enden an die Erde heften und den ganzen Boden überspinnen würden, wenn sie die Fürsorge der Menschen nicht einschränkte (Pl. XVII. 21). So gut sie sich dazu immerhin eigenen, so macht doch das zuvorige Abnehmen der Stacheln (Pl. XVI. 67) viele Mühe (Col. IV. 31); dies Geschäft gehört für die Regentage. Entstachelte Brombeerranken lassen sich, wie gereinigte Wurzeln der Haseln, Fichten und anderer Bäume, noch brauchen

— Geschmeidige Körbe zu flechten.

Virg. G. I. 266.

II. Pfahlhölzer.

a. Die Kastanie (castanea).

Die Kastanie (castanea) von Castana oder Castanna in Thessalien gekommen und nach diesem oder dem ersten Vaterlande, Sardes, die sardische Eichel (Pl. XV. 25), oder von Heraklea in Bythynien, die herakleotische Nuß, nach ihrer Veredlung Jupiters Eichel (Virg. Ecl. II. 52) oder die Eichel der Amaryllis (Ovid. art. III. 183) oder die Göttereichel (dios balanum) genannt, ist

in mehreren Arten vorhanden, welche sich zumeist in der Form der Frucht unterscheiden. Sie gehören zu den Nüssen, obwohl man sie schicklicher zu den Eicheln rechnen könnte, denn die Frucht ist mit einer stachligen (Pl. XVI. 7), igelähnlichen, lederartigen Hülle (corium, Pl. XV. 34), die bei den geringen Sorten sogar bis in den Kern dringt und von der die Eicheln einen Ansatz haben, umkleidet. Man findet oft 3 Stück Früchte in einer Hülse, deren äußere zähe Haut (Pl. XV. 7) abzunehmen ist, wenn sie den Geschmack nicht verderben soll. Man unterscheidet mehrere Arten. Die tarentinischen, von vorzüglichster Güte, den neapolitanischen an die Seite zu stellen, sind flach und lassen sich ohne sonderliche Mühe zum Verspeisen bereiten, aber schwer schälen; die eichelförmigen (balanites) sind runder, leichter zu schälen und wachsen von selbst; die salernischen (Cat. 6. Varr. I. 24) sind sehr rein und flach. Die corellianischen und eteregänischen von röthlicher Schale, sind besser als die dreieckigen und die gemeinen schwarzen, die man auch die Kochkastanien (coctivae) zu nennen pflegt. Die übrigen Sorten haben eine stachlige (Virg. Ecl. VII. 53), rauhe Schale (Pl. XVII. 25), die schlechthin „Igel" (echinus) heißt, und im October oder November sich öffnet (Virg. Ecl. I. 82).

Auch Kastaniennüsse so viel, wenn im warmen November
Reif an der Sonne sie platzen aus grüngestachelter Schale.

Calpurn. II. 82.

Die Frucht nimmt in unserm Haushalte eine angesehene Stelle ein; man ißt sie gemahlen und zu Kuchen verbacken in Hungersnoth, oder getrocknet, in welchem Zustande sie sich von einem Jahre zum andern aufheben läßt (Virg. Cop. 19), oder gebraten, wo sie am besten schmeckt (Pl. XV. 25), oder gekocht (Apic. V. 2). Wegen ihrer Nährhaftigkeit mästet man die Siebenschläfer (glires) in ihren Behältnissen und auch die Schweine mit den geringern Sorten. Das Holz, zu Weinbergspfählen stark im Verbrauche, eignet sich dazu sehr gut, denn es läßt sich leicht behandeln, widersteht der Fäulniß lange Zeit (Pl. XVI. 76) und der jedes fünfte Jahr zu behauende Baum schlägt frischer wieder aus (recreari), als selbst die Weide (Col. IV. 33. Pl. XVII. 34).

Der Baum gedeiht in Rom nicht gut (Pl. XVI. 58); er verlangt leichte, lockere, doch nicht sandige, vorzüglich feuchte,

kiesige Erde, namentlich Pull- und Karfunkelboden; feuchten Sand und aufgelösten Tuff versagt er nicht. Grober Sand, Röthelerde, Kreide und recht fruchtbare Böden sind nicht für ihn. Nördlicher Hügel, schattiger, kalter und abhängiger Stellen, sofern deren Boden nicht bindig und röthelnd ist, erfreut er sich (Col. IV. 33. Pl. XVII. 34); er ist ein Wasserfeind (Pl. XVI. 30), kommt aber in Gebirgen und in Thälern fort (Pl. XVI. 29).

Die gewöhnlichste, aber nicht, wie irrig behauptet wird (Pl. XVII. 10), die einzige Art der Fortpflanzung geschieht durch den Samen, oft ohne Menschenmühe, denn er fällt vom November aus seiner zerplatzenden Stachelschale (Pl. XVI. 7) und wird von der unter dem Baume gelockerten Erde aufgenommen (Pl. XVII. 34. Virg. G. II. 15). Absichtlich werden auch die Nüsse von da ab und durch den ganzen Winter auf trockenes, 2½' tief durchkarstetes Land, in Furchen von 9" Breite und Tiefe, in einer Entfernung von einem halben bis einem Fuße in Reihen, die durch Zwischenräume von 5' getrennt sind, ausgelegt. Man legt die größten, weil die andern nicht aufgehen, entweder einzeln (Col. IV. 33) oder fünf und fünf bei einander (Pl. XVII. 34), und bezeichnet die Pflanzstellen, ehe das Land geebnet wird, mit kurzen Rohrstäben als Merkzeichen zur Vorsicht beim Jäten und Hacken. Dichte Aussaat ist der vereinzelten vorzuziehen, weil manche Nuß bei Trockniß verdorrt, bei Nässe verfault oder von Mäusen oder Maulwürfen angegangen oder von einem andern Unfalle betroffen wird, wodurch leicht bloße Stellen entstehen. Die Sämlinge werden, sobald sie aufgegangen, unterrauft und nach dem zweiten Jahre auf eine Entfernung von 2' versetzt, umgraben und unter dem Schnitt gehalten, der im zweiten und dritten Frühjahre, vor dem Knospentriebe, wiederholt werden muß, damit sie schneller und gerade in die Höhe gehen. Von da ab erhalten sie sich selbst und ersticken Räuberzeug durch ihren Schatten. Nach dem siebenten Jahre kann der Behieb (caesura) erfolgen und jedes fünfte Jahr wiederholt werden.

Bei oben angegebenem Pflanzraum kommen auf einen Juger 2880 Stämme zu stehen, von denen man, wie Atticus sagt, ganz leicht 200,000 Standpfähle ziehen kann, denn die untern Enden (taleae propius stirpem) lassen sich in vier, die nächstigen in zwei Theile spalten; die Spaltpfähle dauern länger als

die Reitelpfähle (teres palus) und sind meist noch gut, wenn der frische Hieb kommt.

Bloßstellen einer Kastanienanlage (castanetum) besetzt man durch Senker, die bei diesem Baume sehr leicht anschlagen (Pl. XVII. 21, 30, 34). Man senkt auch ganze Bäume, nachdem deren Wurzel zuvor bloßgelegt, in Graben nieder, aus denen nur die Gipfel über die Erde vorstehen. Hier treiben neue Bäume aus, die aber nicht versetzt werden können, weil sie an keine andere Stelle sich gewöhnen und vor der Neuheit jedes Bodens schaudern. Dieses Absenken geschieht, so oft es nöthig ist.

Die Kastanie läßt sich vom Anfange bis Mitte März (Pl. XVII. 30, 6) pfropfen; bei Sämlingen, die langsam wachsen, und ausarten, ist dies nöthig (Pl. XVII. 10, 20). Corellius, ein römischer Ritter aus Aceste, beypfropfte im Gefilde von Neapel einen Kastanienbaum mit seinem eigenen Reiße, und daraus entstand eine der besten Kastanienarten, welche noch von ihm den Namen (Pl. XV. 25) führt. Ein Freigelassener, Eterejus, bepfropfte den corellianischen Baum zum zweiten Male und daher haben wir den eterejischen Baum; beide unterscheiden sich dadurch, daß der erste mehr, der zweite schönere Früchte trug (Pl. XVII. 26). Auch Weidenstämme sind als Pfropfstämme geeignet (Pall. XIV. 93),

Hochaufstrebend Geglieder der Weide am Bache erträget
Kästenfrücht' und wächst reichlich geweidet vom Naß.
Pall. XIV. 161.

2. Die Hageiche (aesculus).

Die Hageiche, die größte Art der Eichen,
— Die stolz vor den Hainen empor dir,
Jupiter, grünt, Virg. G. II. 15.

— die so weit ihr Haupt zu des Aethers
Lüften sich hebt, so weit in den Tartarus dehnet die Wurzel,
Die kein Winter vermag, kein Sturm noch Regenerguß je
Auszudrehn, die steht unbewegt und viele der Enkel,
Viel umwallende Leben besiegt ausdauernd ihr Alter:
So voll Kraft, weithin die Armen gestreckt und der Aeste
Wölbungen trägt in der Mitte sie selbst den unendlichen Schatten.
Virg. G. II. 291.

Dieser dem Jupiter heilige Baum (Virg. G. II. 15), aus dessen breitstieligen, langen, dunkeln Blättern in spätern Zeiten

die Bürgerkrone gemacht wurde (Pl. XVI. 4. Ovid. M. I. 449), pflanzt sich durch seine in rauher Hülse liegenden (Pl. XVI. 7), kurzgestielten, kleinen und unscheinbaren Eicheln von selbst fort (Virg. G. II. 15), oder der Landmann säet die im Spätherbste auch später noch reifende Frucht (Pl. XVI. 42) in 9zölligen Gruben in je 2' Entfernung ohne sonderliche Mühe aus (aesculeta). In den Berggegenden leitet man die Reben an dem Baume in die Höhe, in der Nähe der Weingärten aber schadet der Hochwipflige mit seinen breiten und weithin reichenden Wurzeln (Hom. Il. XII. 132) den Stöcken gar sehr. Er verlangt mehr trockenen als feuchten Boden und wächst nicht überall in Italien (Pl. XVI. 5), denn er verträgt keine Nässe, giebt aber, obschon sein Holz zu Wasserbauten nicht tauglich (Pl. XVI. 77), sehr gute Weinpfähle, die fast gar nicht faulen. Er verdient dazu um so mehr angepflanzt zu werden, als er nach dem Hiebe stärker, als jeder andere Baum, wieder ausschlägt (Pl. XVII. 34); er muß aber 3 Jahre länger als die Kastanie stehen.

3. Die Sommereiche (quercus).

Die Sommereiche, oder gemeine Eiche, wächst überall, auch in Ebenen (Pl. XVI. 29), pflanzt sich durch größere und schönere, aber rauhhülsige Eicheln fort, die bei dem weiblichen Baum weich, bei dem männlichen derb, an beiden Enden steinhart und langstielig sind. Sie kommen ein Jahr um das andere zum Vorschein. Sie gedeiht auf jedem Boden, hat einen dicken und hohen Stamm, festes und dauerhaftes Holz, das im Wasser sehr gut steht (Pl. XVI. 77), sich in der Feuchtigkeit wirft (Vitruv. VII. 1) und zu Bauten über der Erde nicht wohl taugt. Um den Padus wird sie mit Reben vermählt, anderwärts ihres Stammes und ihrer Zweige wegen zu Weinpfählen, wie die Kastanien, erzogen, sie kommt aber zwei Jahre später als diese zum Hau (Col. IV. 33).

An der Wurzel entstehen zwei eßbare Schwämme, Boletus und Suillus, die an der Eiche Robur, der Kupresse und Fichte ungesund sind (Pl. XVI. 10).

4. Die Esche (fraxinus).

Die Esche, einer der nützlichsten landwirthschaftlichen Bäume, von bisweilen 130' hohem schönrunden Schafte, ist von der Natur vorzüglich des Holzes wegen geschaffen, das zu dem verschie-

densten Gebrauche verwendet wird. Auf dem Berge Ida bei Troas ist es dem Cedernholze so ähnlich, daß die Käufer die geschälten Stämme kaum unterscheiden können. Aus Eschenholz werden die blaßgelben Lanzenschafte der Jäger (Ovid. M. VII. 677) paßlicher als aus der Hasel (Pl. XVI. 81) und die Speerstangen der Krieger gearbeitet; durch den Spieß des Achilles ist es berühmt genug (Pl. XVI. 63), der Baum selbst deswegen den Gottheiten des mordenden Kampfes geweiht. Der Stellmacher wählt es wegen seiner Zähigkeit zu Achsen (Pl. XVI. 82. Claud. Ruf. 276), der Tischler schneidet daraus die feinsten Fournierplatten (laminae praetenues, Pl. XIV. 43), der Handwerker macht davon Bohrgriffe, Hämmer und anderes kleine Geräthe (Pl. XVI. 87), der Weinbauer leitet an dem Stamme seine Reben, stützt die Joche durch ihre dauerhaften Pfähle (Pl. XVII. 34. Virg. G. II. 359) und bewahrt die Trauben in ihren Spänen auf (Pl. XV. 18). Der gewaltige Baum (Virg. G. II. 66) ist eine Zierde der Wälder (Virg. Ecl. VII. 65) und auf den Feldern und an den Grenzen der Aecker wuchert er üppig und wird, wie die Ulme, zu Baumreben und zum Viehfutter geschoren (Virg. G. I. 157; II. 446). Der Schatten seiner schönen Krone von zierlichem, länglich geränderten und paarweise hangendem, gezahnten Laube (Pl. XVI. 23) verscheucht am Morgen wie am Abend die Schlangen*), daß sie, wie ich aus Erfahrung weiß, lieber in's Feuer, als unter eine Esche fliehen. Darum streut der Hirt mit ihrem Laub auch die Ställe des Kleinviehes. Es ist daher eine besondere Wohlthätigkeit der Natur, daß die Esche vor Erscheinung der Schlangen schon blühet und früher das Laub verliert, als sie sich verborgen haben (Pl. XVI. 23).

Die Griechen schreiben, daß Eschenlaub Pferden und Eseln tödtlich, wiederkäuenden Thieren aber unschädlich sei. In Ita-

---

*) Rollenhagen in dem Froschmäusler, 2. Buch, 4. Thl., 4. Kap., singt in Bezug ihres Schattens:

Ich bin von den Alten gelart,
Der Eschenbaum hab' diese art,
Daß keine Schlang vnter ihm bleib
Der Schatten sie auch hinweg treib,
Ja die Schlang eher in's Fewer hinleufft,
Ehe sie durch seinen Schatten schleifft.

lien schadet es auch dem Lastvieh nicht (Pl. XVI. 23), ist als Winterfutter Schafen und Ziegen sehr angenehm, Stieren nicht unnützlich (Col. V. 6).

Die Eschen theilt man je nach ihrem Standorte in Feldeschen und Bergeschen, die sich zumeist durch Wuchs und Beschaffenheit des Holzes unterscheiden. Dasselbe ist im Allgemeinen trocken und schwer, zäh, biegsam (Pl. XVI. 75), und jeder Verarbeitung sehr folgsam (Pl. XVI. 81). Auf die Zeit des Schlagens kommt in Ansehung des Werthes viel an (Pl. XVI. 87); läßt man einen Baum im Stehen behauen und trocken werden, wird er fester und selbst zum Bauen tauglich (Pl. XVI. 77). Die Feldesche hat mehr gemasertes, die Bergesche schöneres und festeres Holz (Pl. XVI. 23, 30), das unter der Axt fast klingt (Virg. Aen. XI. 136). Der Baum liebt vorzüglich wässerige Gebirgsstellen (Pl. XVI. 29) und kommt noch in rauhen Berggegenden fort, wo die Ulme nicht mehr gedeiht (Col. V. 6), wächst aber auch unten in der Ebene (Pl. XVI. 29).

Der Weingärtner muß Pflanzschulen und Eschenzuchten (fraxineta) halten. Die Fortpflanzung geschieht entweder durch den Samen, durch Fußreiser (stolones, Pl. XVII. 13) oder Wurzelschossen (Col. V. 7), die, weil der Frühjahrstrieb ziemlich früh eintritt, auch frühzeitig, in der Mitte des Februar, in Furchen oder Gruben 1½' von einander gepflanzt werden müssen (Pl. XVII. 15. Virg. G. II. 17), oder durch den Samen, der in kleinen Bälgen liegt (Pl. XXIV. 30) und in der Ernte schon reif wird (Pl. XVI. 42).

Der aus den Blättern gepreßte Saft getrunken, ist, wie die aufgelegten Blätter, das beste Mittel gegen Schlangenbißwunden (Pl. XVI. 23); in Wein gerieben benehmen sie dem Körper das beschwerliche Fett und machen ihn hagerer; der Same mit Wein dient bei Leberkrankheiten und Seitenschmerzen. Gegen den Abfall und die Sägespäne des Eschenholzes wird mehrseitig gewarnt (Pl. XXIV. 30).

5. Die Ulme (ulmus).

Die Ulme ist für den Weinstock der allernützlichste Baum; sie steht zu ihm in einem besondern Freundschaftsverhältnisse (Pl. XVI. 28); seit den ältesten Zeiten (Pl. XIV. 3) wächst er an ihr am liebsten, am höchsten und besten; sie ernährt ihn, so daß sie,

obschon dem Holze nach ein wilder Baum, unter die fruchttragenden Bäume gerechnet und allen vorgezogen wird (Col. V. 6. Pl. 16, 28). Ulme und Rebe sind das oft gebrauchte Bild sich gegenseitig umfassender männlicher und weiblicher Liebe, eng verbundener Herzen.

Die Ulme wächst auf dem verschiedensten Boden (Col. V. 6). Dem Standorte nach unterscheiden die Griechen (Theophr. III. 14) die hochanwachsende Bergulme und die strauchartige Feldulme (Pl. XVI. 29). Wir in Italien unterscheiden zwei Arten: 1) die gallische oder atinische; 2) die einheimische Ulmenart (vernaculum genus s. nostras), oder auch die atinische, die gallische, die einheimische und die wilde (Col. V. 6. Pl. XVI. 28).

Die atinische Ulme, die edelste (Col. arb. 16), ist freudigeren und geraderen Hochwuchses, als die einheimische (Col. V. 6), und wird daher auch schlechthin die „hohe Ulme“ genannt. Sie verlangt fettes Land. Denen von trockenem Boden giebt man den Vorzug vor denen von sumpfigen Stellen; sie haben ein biegsameres Holz, das zu Wurfspießen (St. IV. 6), Deichseln (Hesiod. op. 435) und Wagenrädern sich gut eignet und das dem Rebholze nichts nachgeben würde, wenn es nicht zu schwer wäre (Pl. XVI. 81). Sie belaubt sich zwar nicht so stark, wie die einheimische, bei der mehrere Blätter an einem Stiele sitzen (Pl. XVI. 28), immerhin aber stark genug und macht einen milden Schatten, der, obschon ihn Atticus drückend nennt, für Alles nährend ist, was er trifft. Er ist schon um deswillen unschädlich, weil der Baum unter dem Schnitte gehalten wird und weit mehr für Weingärten geeignet, als der Nußbaum und die Fichte, die man für Weingärten nicht wohl glaubt entbehren zu können, weil sie den Wind abhalten, deren Schatten indessen für alle Gewächse, die er trifft, drückend, schädlich und wie der der Weißtannen und Tannen sogar ein Gift ist (Pl. XVII. 18). Ihr in reicher Fülle vorhandenes Laub ist ein den Ochsen, Schafen und Ziegen sehr angenehmes Futter, das, wenn sie es länger genießen, ihnen Ekel gegen alles andere Laub beibringt. Aus diesem Grunde sollte man Ackerfelder zumeist auf der Nordseite, wo sie nicht schattet (Varro I. 23) mit dieser Ulmenart ausschließlich oder doch im Wechsel mit der einheimischen umpflanzen, um das Laub der letzteren durch das von jener würzen zu können (Virg. G. II. 83. Col. V. 6).

Die Ansicht des Tremellius Skrofa und des spätern Plinius (XVI. 28), daß die atinische Ulme keinen Samen trage und deswegen sich nur durch Wurzelschößlinge fortpflanze, ist unrichtig; sie trägt auch Samen (samara), aber nicht in solcher Menge, wie die andern Arten, und versteckt unter dem Laube, das sie bei der ersten Germination austreibt (Col. V. 6). In die Zäune gepflanzt, die an offenes Feld stoßen, hindert die Ulme den Getreidebau gar nicht, bringt aber noch Körbe Trauben und Reißig zu Zäunen, Pfähle für den Garten und Holz für Herd und Backofen (Varr. I. 15).

Die Ulmenarten werden durch Samen, in Ulmenschulen (ulmaria) fortgepflanzt (Pl. XVI. 28). Am besten legt man sie auf fettem, mäßig feuchten Boden an, der wohl bearbeitet, recht zerkleinert und im Frühjahre in Beete getheilt wird (Col. V. 6). Die Aussaat geschieht um den ersten März, wenn der Same anfängt gelb zu werden und ehe die Bäume sich in Blätter kleiden. Dann gesammelt, wird er einige, am besten 2 Tage, in die Sonne gelegt, daß er abtrockne, aber noch etwas Saft und Feuchte behalte. Die Aussaat sei dicht; man siebt ihn über die Beete aus und bedeckt ihn, wie den Cypressensamen, zwei Zoll hoch mit feiner Erde, begießt ihn, wenn der Regen fehlt, mäßig, und bedeckt die auflaufenden Sämlinge zum Abhalten der Vögel mit Stroh, das man später wieder abnimmt (Pl. XVII. 15). Haben die Pflänzchen einige Größe erreicht, muß die Jätung des Unkrautes erfolgen. Damit die zarten Würzelchen dabei nicht beschädigt und nicht niedergetreten werden müssen, dürfen die Beete nicht zu breit sein. Ueber Sommer sei man bedacht, die aufgelaufenen Ulmen vor Sonnenaufgang oder gegen Abend mit Wasser mehr zu besprengen, als zu begießen (Col. V. 6).

Haben die Pflanzen eine Höhe von 3′ erlangt, werden sie, etwa nach einem Jahre, unter sorglicher Erhaltung der anhaftenden Erdklumpen (Cat. 28) aus der Samenschule in die zweite Pflanzschule versetzt; dies später zu thun, ist darum nicht anräthlich, weil das Ausheben wegen der stärkeren Wurzeln zu viele Arbeit verursacht. Damit aber auch hier die Wurzeln nicht zu sehr um sich greifen, werden die Satzgrübchen (scrobiculi) nicht zu groß gemacht; sie müssen 1—1½′ von einander abstehen. Sind die Wurzeln kurz, werden sie ballenförmig, sind sie lang, werden sie kronenförmig zusammengebogen, mit Rindviehmist be-

strichen, eingelegt und festgetreten. In derselben Weise verpflanzt man auch die Wurzelschößlinge der angeblich unfruchtbaren Atinerin, besser im Herbste, als im Frühjahre, in den Iden des Februar (Col. XI. 2). Dabei werden den Setzlingen alle kleinen Aestchen mit der Hand abgedrückt, weil sie in den ersten zwei Jahren vor dem Eisen zurückschrecken (Pl. XVII. 15. Col. V. 6). Erst im dritten Jahre darf man mit dem Messer ausputzen, was, wie das Umhacken und das Abschneiden der flachlaufenden Sommerwurzeln, in den Iden des Februar am besten geschieht (Col. XI. 2). Nach drei Jahren sind sie zur Versetzung geeignet; in der Gegend von Rom werden sie nur fünfjährig, oder, wie Einigen besser gefällt, wenn sie eine Höhe von 20′ erreicht haben, in die Arbusten gebracht (Pl. XVII. 15). Sie lassen sich vor und nach dem kürzesten Tage (Varr. I. 35) am besten im Herbste, wenn die Erde von Regen durchnäßt ist, bis ins Frühjahr, ehe die Wurzeln sich so voll Saft gesogen haben, daß die Haut beim Ausnehmen leicht geschrundet werden kann (Varr. I. 7), versetzen. In mildem Boden macht man nach jeder Seite hin dreifüßige Gruben oder s. g. Neunerfurchen (sulcus novenarius); ist er bindig, erhalten sie auch dieselbe Tiefe. Die Reihen kommen am besten in Verband; die Entfernung hängt von der Beschaffenheit der Gegend ab. Am weitläuftigsten pflanzt man die Bäume in der Ebene und wo man zwischen den Reihen Getreide bauen will. Um jeden wird nach der Einsetzung Rasen gelegt, was man in Kampanien „bealtaren" (arulare) nennt (Pl. XVII. 15).

6. Der Hollunder (sambucus).

Der Hollunder giebt nie sehr dauerhafte Pfähle und gutes Zaunheckenholz (Pl. XVII. 13). Er wird, wie die Pappel, durch Schnittlinge, aber auch durch Fußreißer fortgepflanzt (Pl. XVII. 34).

Andere Pfahlhölzer, der Lorbeerbaum, der Pfirsichbaum, die Haselstaude und der Apfelbaum wachsen langsamer; ihre eingeschlagenen Pfähle ertragen nicht einmal die Erde, geschweige die Nässe (Pl. XVII. 34).

VIII. Die Lese und der Wein.

Die Lese (vindemia), die Ernte des Winzers, soll ihm den Lohn seiner ein ganzes Jahr hindurch angewendeten Arbeiten, die Rente seines Kapitales und den Ersatz seines sonstigen Aufwandes bringen. Mit gespannter Freude sieht er dieser Zeit, der Zeit fröhlicher Lust und freudiger Thätigkeit in allen Anlagen entgegen. Sie ist eine allgemeine Feier- und Festzeit. Der Dominus und die Domina kommt dann endlich auf das langverwaisete Landgut; er lobt den Stock, dessen schwerbelastete Reben selbst die Stützen zur Erde gezogen haben, sie den, dessen goldene oder purpurne Trauben herabhängen (Senec. ep. 41); die Bürger aller Stände verlassen die Stadt (Macrob. VII. 7) und die Hirten die Heerde; die Senatoren und Obrigkeiten schließen ihre Geschäfte, um wenigstens in Reihefolge während dieser Feierzeit (vacationes menstruae s. feriae vindemiales), die unter Augustus gestattet (Suet. Aug. 35), von Constantinus auf 30 Tage festgestellt wurde (Paul. Diac. de gest. Longob. III. 12) mit ihren Freunden in das Treiben des Landvolkes sich zu mischen, und, wie selbst der Kaiser Antoninus Pius (Capitol. in Ant. V. 11), nach Landmannssitte frischgepflückte Trauben aus Körben zu essen. Die Tabernen an den Landstraßen und der Villenbesitzer füllen sich mit Gästen. Die Weingroßhändler (mercatores navicularii) kommen aus Gallien, Massilien, Ligurien, Genua, (Strab. IV. 6) und den italischen Seestädten; die Kleinhändler belasten ihre Esel mit Trauben für die Stadt. In den Herrenhäusern werden Weinlesemahlzeiten gegeben (Macrob. Saturn. VII. 7). Das Landvolk jubelt und jauchzt: Juchhe! (*ἰακχ, ἰακχ, ἰω Βακχε*); voll des Bacchus scherzt und lacht und singt es, wie im Morgenlande (Jud. X. 29. Jes. XVI. 10. Jerem. XLVIII. 33). Der spätere Dichter Maikios giebt solch' ein Lied aus Griechenland:

Komm und stürze dich, Bacchos, mit schnellem Sprung in die Kelter,
Stampfe die Trauben und sei König des nächtlichen Werks.
Schürze dich auf und ermuntre den Keltertanz und von den leichten
Füßen triefe der Most und vom geschmeidigen Knie.

Die plastische Kunst hat in der Weinlese manches Sujet gefunden. Auf dem Schilde des Achilles war kunstreich dargestellt, wie:

— — — — — ein einziger Pfad zu dem Rebhain
War für die Träger zu gehn in der Zeit der fröhlichen Lese.
Jünglinge nun, aufjauchzend vor Lust, und rosige Jungfraun
Trugen die süße Frucht in schön geflochtenen Körben.
Mitten auch ging ein Knab' in der Schaar; aus klingender Leier
Lockt er gefällige Tön' und sang anmuthig vom Linos
Mit hellgellender Stimm, und ringsum tanzten die Andern,
Froh mit Gesang und Jauchzen und hüpfendem Sprung ihn begleitend.
Hom. Il. XVIII. 570.

Auf dem Schilde des Herakles sah' man, wie:

Andere lasen den Wein, die gebogene Hipp' in den Händen;
Andere trugen in Körben, dieweil darreichten die Winzer,
Weiß und schwärzliche Trauben daher, von großen Geländern
Voll schwerhangenden Laubes und silberfarbiger Ringel.
Andere trugen in Körben hinein; —
Hes. Scut. 288.

Die alten Bacchusfeste scheinen dann zu neuer Bedeutung gekommen zu sein; Alles erinnert an sie. — Die Kelterer schminken sich mit Most (Tibull. II. 5, 85), röthen sich mit Mennig, bedecken sich das Gesicht mit Feigenblättern oder andern breitblättrigen Pflanzen, der Andrachne und einer daher Maskenkraut (herba personata) genannten Pflanze, oder mit Leinwandmasken; sie halten Wettspiele, purzeln kopfüber (cernuare) auf geölten Fellen. Die wilde Freude, besonders des weiblichen Geschlechtes, übersteiget die saturnalische Freiheit und grenzt an halbe Raserei. Besonders bekannt sind die Weinlesefeste von Nola. Messalina hatte solches Wohlgefallen an diesem festlich wilden Treiben, daß sie eine Nachbildung der Weinlese im Hause feierte; Kelterer preßten, Kufen flossen und Weiber, mit Fellen umgürtet, tanzten daneben wie opfernde und rasende Bacchantinnen; sie selbst, mit fliegendem Haare, neben ihr Silius, gingen sie auf Kothurnen, warfen das Haupt empor und rings umtobte sie der muthwillige Chor (Tacit. A. XI. 31). Heliogabal konnte schwerlich bessere Gelegenheiten finden, seine Obscönitäten zu begehen und Greise und Jünglinge, Consuln, Beamte und Feldherren zu Schandthaten zu verleiten (Lamprid. in Heliog. 11), als hier, wo Bacchus treibt, ihm und der Venus gespendet, von

gemeinen Dienerinnen der Venus um Gunst gebuhlt, der Phallus des Priapus, des Schutzwalters der Reben und Rebberge (Mart. VIII. 40) bekränzt und von herumschwärmenden Bacchinnen der schändliche Dienst der Semele im Haine der Stimula geübt wird, oder die Winzer mit den Winzerinnen in Weidichten und verwachsenen Hecken sich erlustigen (Prud. c. Sym. I. 107).

Lange vor der Ernte genügt der Weingartmann den Anforderungen, welche die Götter, insonderheit die Penaten, an ihn haben, von deren Gunst das Gedeihen oder Verderben seiner Fruchtbäume, Reben und Saaten abhängt und ruft ihnen beim Opfer zu:

— — — Segnet die Saat und den Wein!

Tibull. I. 1, 24.

Unsere Väter ordneten den 19. August zur Besänftigung der in diesem Monate häufigen Gewitter die zweiten Vinalien an, an denen auch Venus, unter deren Hut die Gärten und die schlechteren Weine der Gemüsegärten stehen, ihre Spenden erhält, und wollten, daß dem Liber (Anthol. Lat. I. 20), der Libera und den Preßgeräthschaften vor der Lese mit recht heiligem und keuschen Gemüthe geopfert werde (Col. XII. 18). Am zweiten Festtage segnet der Priester Jupiters die Weinlese mit einem weiblichen Lammopfer ein (vindemiam auspicari); ohne diese Feierlichkeit ist es verboten, Most in die Stadt zu führen*). Zur Lese sind nur die Werktage nach den Satzungen der Priesterschaft erlaubt; wohl ist es statthaft, an Festtagen gemiethete Weinberge zu vergatten, nicht aber Trauben zu sammeln (Col. II. 22), Stöcke zu umhacken (Catull. LXIV. 39) oder Bäume zu scheeren (ib.)

Eines ergiebigen Herbstes kann man sich fast jedes Mal trösten, wenn nach dem Ansatze der Scheie keine Dürre eintritt (Aristoph. nub. V. 9) und wenn späte, nur nicht zu starke Regen einfallen, welche den Stöcken Nahrung gewähren (Pl. XVII. 2), zumeist aber, wenn die Blüthe gut verläuft:

*) Früher wurde in mehreren der Hauptweinländer, z. B. in Burgund und in der Gascogne, der Anfang der Weinlese jedes Mal von den Municipalbehörden festgesetzt und noch zu Anfange dieses Jahrhunderts geschah es auch am Rhein. Der Gebrauch einer erforderlichen öffentlichen Bekanntmachung kam in Frankreich während der Revolution ab, wurde aber später wieder eingeführt. Henderson, a. a. O. S. 16.

Wenn wohl blühten die Saaten, wird reichlich sich füllen die Tenne;
Wenn wohl blühte der Wein, fehlt nicht Bacchus Geschenk.
Ovid. Fast. V. 263.

Indessen kommen auch Jahre vor, wo die Ernte gering ausfällt; sie machen auch den Weisen verdrießlich und können die Lust zu dem viele Kosten verursachenden Weinbau verleiden (Pl. ep. VIII. 15; IX. 16). Es liegt nicht in der Kraft der Sterblichen, dem Mißrathen gänzlich vorzubeugen (Pl. XVIII. 69); dasselbe ist, außer der Huld der Götter, bedingt durch Verhältnisse der Witterung, Einflüsse der Gestirne, des Voll- und Neumondes in heitern, völlig luftstillen Nächten zur Blüthezeit. Der Weinstock hat seine Empfängniß mit dem Oelbaum um den Aufgang der Vergilien (Pl. XVI. 41), er blüht aber etwas später als dieser, um die Sonnenwende, hie und da auch schon im Anfange des Junius, steht in derselben 7—14 Tage und blüht überall vor der Mitte des Julius, also vor den Etesien (20. Juli), ab (Pl. XVI. 41). Geht den 2. Juni der Adler auf, so ist dieses eben so schädlich, wie der Tag der Sonnenwende (24. Juni) oder ein an diesem Tage (Pl. XVII. 2) oder in die Abblüthe einfallender, die Früchte abspülender Regen (Pl. XVII. 37, 6), oder für letztere der 23 Tage später erfolgende Aufgang des Hundes, der die Beeren verhärtet, oder der Untergang des Adlers vom 20.—23. Juli, oder ein Neumond am 4. Juli (Pl. XVIII. 69, 5). Am allermeisten aber hängt das Schicksal der Trauben von dem kleinen Hunde (canicula), oder Procyon, dem hitzigen Gestirne, bei dessen Aufgang die Stöcke den Sommertrieb machen, ab; durch ihn entsteht die Carbunculation (carbunculatio), wo dann die Trauben wie verbrannt aussehen (Pl. XVI. 40. XVIII. 68, 3; 69, 1). Dazu kommen noch Hagel, Regen, Unwetter (Virg. G. II. 419), und um den Untergang der Leier, den 8. August (Pl. XVIII. 69, 4), Gewitter, welche Erscheinungen sämmtlich von den schrecklichen Gestirnen Orion, Arktur und den Böcken verursacht werden (Pl. XVIII. 3). Ich bewundere die Güte der Natur, welche den Gestirnlauf dergestalt ordnete, daß sich diese Uebel nicht alle Jahre ereignen können (Pl. XVIII. 69, 5) und daß sie uns auch Gegenmittel hat ausfindig lassen machen. Schon erwähnt wurden Räucherungen mit verbranntem Reisig, Stroh, ausgerissenem Unkraut, Strauchwerk und Spreu gegen giftige Nebel, — drei lebendig verbrannte Krebse oder

das Fleisch des Fisches Silurus, wenn sich der Rauch allmählich vertheilt, gegen die Carbunculation der Baumweingärten; — gegen allerlei böse Witterung aber hilft eine mit dem Untergang der Leier zwischen den Stöcken consecrirte gemalte Traube (Pl. XVIII. 70) —; Raupen und Blattwicklerraupen (convolvulus) macht eine Räucherung mit auf Honigsteife unter freiem Himmel eingekochter, zu einem Dritttheile mit Harz und zu einem Viertheile mit Schwefel versetzter Oeldrüse unschädlich, wenn sie bei günstigem Winde drei Tage fortgesetzt oder die Salbe davon über und unter die Zweige gestrichen wird (Pl. XVII. 47). Es würde nicht so schwer sein, nach der individuellen Beschaffenheit dieser oder jener Gegend (Pl. XVIII. 69, 5) gegen Unglücksfälle in den Rebpflanzungen noch andere Mittel aufzufinden, wenn die Menschen lieber auf das eigene Beste sinnen, als auf die Oekonomie der Natur schmähen wollten (Pl. XVIII. 63, 3); ist es uns doch gelungen, durch das Fascinum die Fruchtbarkeit zu erhöhen und die Macht der Zaubersprüche zu brechen, durch welche benachbarten Gärten der empfindlichste Schaden zugefügt, Trauben sogar in fremde Anlagen versetzt werden können.

Die Zeit der Lese ist örtlich verschieden. Für Griechenland gilt die Regel:

Wenn Orion nunmehr und Seirios mitten am Himmel
Aufsteigt und der Arktur anschaut die rosige Eos,
Jetzt Dir, Perses, gepflückt die sämmtlichen Trauben und heimwärts.
Hes. op. 609.

Der Arktur geht nach der gemeinen Rechnung früh den 5. Sept. (Col. XI. 2), nach Cäsar den 12. Sept., ganz den 15. bis 16. Sept. (Geop. I. 9) auf, und würde dort also um diese Zeit zu beginnen sein. Es kommt vieles auf den Stand an. An warmen Wänden färben sich die Trauben schon Ende Juli (Virg. Ecl. IX. 49), man hat sie aber oft schon, wie Virgils „Wirthin" (Cop. 21) reif und bringt sie zu Markte,

Wann Erigones sengender Hund in der Gluth Hyperions
Baumersling' darreicht und dem schneeigen Körbchen voll Maulbeer
Hochgehäufelt in Tropfen abfällt das röthelnde Saftblut.
Col. X. 400.

Die erste gebührt dem Vertumnus. Er fordert:

Mir die erste Traub', so schillert am gilbenden Beerkamm.
Propert. IV. 2, 73.

Wie wir aber, der Natur entgegen, um den kältesten Tag Lilien, Rosen und andere Blumen erzwingen (Senec. ep. 122), so haben wir nicht unversucht gelassen, Trauben in Gewächshäusern, zeitiger als die Natur bestimmte, selbst im Winter, zu erzeugen.

Daß nicht senge der neidische Winter die purpurnen Reben
Und der eisige Frost Bacchus Gaben verzehr',
Tritt aus verborgenem Aug' ins Leben erkenntlich die Lese,
Und ist glücklich geschirmt, doch nicht die Traube versteckt.
Will wohl je die Natur nicht Alles gestatten dem Geiste?
Kahlem Winter befiehlt sie zu tragen den Herbst.

Mart. VIII. 68.

Im Allgemeinen läßt sich annehmen, daß die Lese in die 44 Tage von der Herbstgleiche bis zum Untergang der Vergilien fällt (Pl. XVIII. 74). Unsere Alten, wohl wissend, daß die Rebe zur Blüthe eile, die Traubenreife aber verzögere (Pl. XVI. 40), meinten, daß sie nicht früher begonnen werden dürfe; ich sehe jedoch, daß man jetzt hin und wieder damit eilt (Pl. XVIII. 69, 74). Die Traubenreife hängt indessen auch von Klima und Gegend ab. In der bätischen Provinz, in den Seeländern und in Afrika fängt man mit dem Spätaufgange der Andromeda, um den 12. Sept. (Col. XI. 2), in manchen Jahren und Lagen schon mit dem Frühaufgange des Vindemiator (den 22. August), der die Reifzeit vom Himmel der Erde verkündigt (Pl. XVIII. 74), an; die dann herrschende stille und trockene Witterung begünstigt das Geschäft (Varr. I. 27). In den meisten warmen und am Meere belegenen Gegenden beginnt es zu Ende Sept. und Anfang Octbr.; in kälteren trifft man dann Vorbereitungen (Pall. X. 11).

Die wichtigste Vorbedingung ist allenthalben Traubenreife. Um sie zu beschleunigen und die Trauben recht zu nähren, werden sie, wie die Wurzeln, mit beginnender Reife, oder schon wenn die Stöcke den zweiten Trieb machen (Pl. XVI. 40), mit Erdstaub, Kalkstaub oder kleingeschlagenem Kalk überstreut (*κονιᾶν*). Die Bestaubung, dazu wirksamer, als selbst die Sonne, wird auch in Griechenland (Theophr. III .22; II. 2) und in der narbonensischen Provinz häufig angewendet (Pl. XVII. 5); ist jedoch mühsam und bei kleinen Anlagen (vineolae) leichter, bei großen schwierig auszuführen.

Das gewöhnlich beachtete Kennzeichen der Traubenreife, die ins Grün- oder Goldhelle oder Blaue übergehende, mit der Reife des Sumachsamens zugleich eintretende Färbung (Pl. XIII. 13) kann nicht überall als gültig angesehen werden; sie deutet auf den Eintritt der Reife, nicht der Lese. Es ist sicher die Regel unrichtig: „Lies' die Traube, wenn sie anfängt, sich zu färben" (Eustath. de Ismin. et Ismenes Amor. V. 182. ed. Ganem.); denn es

— — pflegt mit gesprenkelten Beeren die Traube
Leise die Purpurfarb', annoch unzeitig, zu nehmen.

Ovid. M. III. 485.

Darum merke auf das Wort des Dichters:

— laß die Lust zur unreifen Traube dir
Vergehn; nach kurzer Zeit wird die bläulichen
Weindolden dir der farbenreiche
Herbst mit der purpurnen Röthe zeichnen.

Hor. Od. II. 5, 9.

Eben so unsicher ist die Durchsichtigkeit der Beeren, oder der Laubfall; manche Sorten werden nicht durchsichtig; um Memphis und Elephantina bei Thebais in Aegypten verliert der Weinstock seine Blätter gar nicht (Pl. XVI. 32) und trägt doch jährlich zwei Mal (Varr. I. 7). Bei uns fällt das Laub und färbt sich die Frucht, die Reife fehlt aber dennoch (Col. XI. 2). Eben so unsicher ist es, wenn die letzten Sommerranken sich über die Tragreben herabsenken, oder wenn eine Lücke im Gezweige sich nicht wieder zugiebt, oder die Wunde, die man einer Beere beim Ausschneiden eines Kernes gemacht, nicht wieder verwächset (Pl. XVIII. 74), oder wenn die Trauben die ihnen eigenthümliche Säure ablegen und süß zu schmecken anfangen. Die meisten Trauben sind allerdings süß (Pl. XV. 33), manche Sorten aber von solcher Herbe (austeritas), daß sie nie Süße erlangen. Das einzig sichere und vor Allem in Betracht zu ziehende Merkmal liegt in den gedunkelten oder geschwärzten Kernen (acini), die mitten in den Beeren, gegen Luft und Sonne geschützt, nur bei wirklich erfolgter Reife sich in veränderte Farbe kleiden können (Col. XI. 2). Regel sei Jedem: Pflücke nicht die Rose, ehe sie den Kelch vorwärts überbeugt, und nicht die unreife Traube, damit du nicht statt Nektar Essig pressest! (Philodem. XV. in Brunks Analekten II. 86. Aeschyl. Sept. 335).

Reife Trauben sind eine sehr nahrhafte Speise; man sieht dieses an den Weinbergshütern, die, wenn sie zwei Monate lang von den ihrer Aufsicht befohlenen Trauben und Feigen einzig oder nur mit sehr wenigem Brode gelebt haben, sehr wohlbeleibt werden (Galen. de alim. facult. II. 7).

Ehe das gebietende Wort gesprochen wird:

Auf, entpflücket die Trauben den vollbelastenden Stöcken.
Ovid. Amor. III. 10, 55.

wird die volle Fürsorglichkeit des Hausvaters (Pl. ep. IX. 16, 2), des Meiers und der Meierin für das Arbeit machende Weinfeld (Ovid. Amor. II. 16, 33) in Anspruch genommen. Zwei Monate vor der Lese sind die in der Bauernsprache s. g. Weinbergshüttchen (capannae) oder Gartenhäuschen (casulae, Pl. XXXV. 10, 20) herzustellen oder aufzuführen und groß genug, wenn sie einen Menschen aufnehmen können; diese sind mit Wächtern zu besetzen, die am Tage Vögel aller Art, in der Nähe der Villen insbesondere Hühner (Pl. XXIII. 7) oder auch Wanderer und über Nacht Bären, Füchse (Theocr. I. 45; V. 112), Wild, plündernde Diebe (Claud. Stilic. I. 164), insonderheit die bei Wachtfeuern im Freien lagernden Hirten, welche die Rebenbäume, noch ehe die Früchte reif sind, erklettern, zu verscheuchen und abzuhalten haben. Wo die Lese seltener von Leibeigenen als Tagelöhnern besorgt wird (Varr. I. 17), sind Winzer und Winzerinnen, Treter und Küfner zu bestellen, namentlich in den Gegenden, wo es an Arbeitern fehlt. Die Geräthschaften zur Lese und Mostung vollzählig und im Stande zu haben, ist bei starkem Weinbau keine leichte Sache. Bei großen Anlagen, wie um Agrient (Col. XII. 18. Diod. S. XIII. 81) hat man damit schon 30—40 Tage vor der Lese anzufangen (Col. XI. 2), damit man nicht, wie ich schon gesehen, noch am Neujahrstage, namentlich in sehr guten Herbstungen (Tibull. II. 5, 86) darin beschäftigt bleibt, und weil die Gefäße gefehlt, den Most in Wannen gießen, die Gefäße von den vorigen Weinen leeren und sie wieder mit dem neuen Weine füllen muß (Pl. XVIII. 74). Um aber übersichtlich zu werden, will ich die zur Lese und Kelterung erforderlichen Geräthschaften (vindemiae instrumenta), so weit sie oben nicht schon genannt sind, namentlich aufführen.

1. Körbe (corbes) und Körbchen (corbulae s. corbiculae) aus geflochtenen Weiden oder Sprossen (Pall. III. 10. Varr. I.

15) zum Messen (Cat. 136) und zum Forttragen der Trauben. Die besten kommen von Ameria in Umbrien (Cat. 11).

2. Kleine Körbe (fisci, fiscinae s. fiscillae) aus Binsen, Weiden und Hibiscus, wie sie die Hirten machen (Virg. Ecl. X. 71), mit Bändern versehen zum Einlegen oder Fortschaffen der geschnittenen Trauben. Cato empfiehlt die campanischen aus Nola, die verschiedener Gestalt von den Körben zu sein scheinen, die man aus Suessa und Castnum, am besten aus Rom selbst beziehen kann (Cat. 135). In besonderer Absicht scheint man sie ganz ausgepicht und von breiten Schleußen gefertigt zu haben (Col. XII. 38).

3. Wannen (alvei), Mulden (lintres) und Schiffchen (navia) aus einem Stücke hohl gearbeiteten Holzes in der Gestalt von Schiffen (Virg. G. I. 267), in denen die Trauben, ehe sie in die Kelter kommen, getragen werden (Macrob. S. I. 7. Tib. I. 5, 20).

4. Körbe (quali) oder Körbchen (quasilli) aus enggeflochtenen Sprossen (Virg. G. II. 241), in welche, wie in vielleicht nur anders gestaltete Körbe (canistra) die Trauben gelegt werden.

5. Seihen (cola), ebenfalls aus Weiden, Binsen oder Spart geflochtenen (vitilia) Körbe, die, oben weit, unten enger gewölbt, unter der Presse den Saft der zertretenen Trauben auffangen und reinigen (Cat. 2, 3. Virg. G. II. 242). Die reicheren Weingütler bedienen sich häufig metallener, fein durchlöcherter Seihen, mit Griff oder Stiel, um sie während des Seihens (colatura) zu halten, oder mit Henkeln, an denen sie über das Gefäß aufgehangen werden. Der Hefenkorb (sporta faecaria) unter der Presse zum Reinigen (defaecare, liquare, colare, saccare) des Mostes mag der Seihe oder dem Sacke in der Gestalt ähnlich, im Zwecke gleich sein (Cat. 154).

6. Der Weinsack (saccus vinarius) des Landvolkes in Gestalt eines umgekehrten Kegels (meta), aus dünnen Ruthen (Col. IX. 15), aus Binsen oder Spart (Col. XII. 19. Ovid. M. XII. 436), oder von Leinwand von dem Sackflechter (saccarius, σακκόκοπλος) im Hause gearbeitet (Mart. XII. 60; XIV. 104), oder im Handel, auf Schiffen (navis saccaria, Quintil. VIII. 2), bezogen, dient, wie die Seihe, zum Filtriren des unreinen Mostes oder zur Mäßigung der berauschenden Kraft (castrare) des alten, schweren Weines (Pl. XIV. 22; XXIII. 1, 24), oder zum Ueber-

gießen leichterer und weniger angenehmer Weine über aromatische Kräuter, um ihnen Wohlgeruch zu verleihen. So wird der sog. „hippokratische Wein" gemacht.

Die weidenen Filtersäcke hält man für besser, als die leinenen, welche den Geschmack des Weines nachtheilig verändern und selbst den besten zur elenden Pappa machen.

Geuß durch unser Seigegefäß den theuren Setiner,
Aber mit ärmerem Wein netze den leinenen Sack.
Mart. XIV. 103.

Häufig wird auch die Seihe, wie der Sack, mit sorgfältig für den Sommer bewahrtem Schnee (aestivae nives) oder Eis gefüllt (Mart. V. 64; IX. 23, 8; 91, 5. Pl. XIX. 4, 19) und Wein übergegossen, um ihn anzufrischen, oder seine Hitze zu mildern (Plutarch. Symp. VII .4. Pl. XIV. 22. Cic. Tusc. II. 8). Das Raffinement des Kaiser Nero ersann statt des Schnees abgesottenes, aber wieder durch Schnee zum Gefrieren gebrachtes Wasser zu nehmen (Pl. XXXI. 3, 23. Mart. XIV. 107). Daher läßt Martial auf das angeführte Sinngedicht antworten:

Unser geringes Leinen weiß auch den Schnee zu verdünnen,
Seigetrichter, aus dir springet kein kälteres Naß.

7. Hürden (crates) aus Flechtwerk zum Trocknen der Trauben; sie liegen entweder einzeln auf ebener Erde .oder übereinander, oder sie werden schräg hingestellt, oft noch mit Schutzdächern gegen Thau, Regen und Kälte versehen. So 3 bis 4 Tage abgetrocknete und mit Ausbruch versetzte Trauben gepreßt geben einen lieblichen, haltbaren und gesunden Süßwein (Col. XII. 27).

8. Mostkrüge aus gebranntem Thon (urcei mustarii), oder Sparteimer (urnae sparteae), oder Spartamphoren (amphorae sparteae), zum Aufstellen oder Einfüllen des Jungweines in Fässer (Cat. 11, 13). Letztere sind mit Pech überzogen und haltbarer als jene.

9. Die Presse (pressum, torcularium, torcular), ist verschieden (tractorium, funarium, pressorium). Zu den Zeiten unserer Väter war sie einfach und bestand aus einem bloßen Gestelle, in welchem der mit Steinen beschwerte Stampfer (prelum), an Trottseilen oder Lederriemen auf und niedergezogen, oder als Druckbaum (trabs, qua uva premitur) von den Arbeitern gehandhabt wurde (Serv. ad Virg. G. II. 242. Vitruv. VI. 9). Ich sah einst eine Kelter, an deren quadratischem Gestelle sich ein Trog

zur Aufnahme der Trauben befand, in dem 3 in Falzen bewegliche Ringelbalken eingelassen waren und zwischen denselben Keile, die mit Hämmern eingeschlagen wurden. Vor hundert Jahren wurden die griechischen Pressen, die man jetzt für die besten hält, erfunden. Ein grobes Schraubengewinde des mit einer Schraubenspindel versehenen Preßbaums geht durch die Schraubenmutter; am Preßbaume ist zugleich ein Stern von Holzstäben angebracht, an denen Kasten voll Steine hängen, welche mit dem niedergehenden Preßbaume zugleich wirken. Vor 22 Jahren hat man kleinere, ein kürzeres Gebäude erforderlich machende Pressen dargestellt, deren Preßbaum in der Mitte aufsteht; die auf den Trestern liegenden Tafeln werden mit aller Kraft niedergedrückt; oben auf die Presse wird noch ein Haufen Steine gelegt (Pl. XVIII. 74)*).

Außerdem sind noch die Dolien und die davon verschiedenen (Col. XII. 18) Serien anzuschaffen, auszubessern, mit Rebenasche auszureiben, mit Myrrhen zu durchräuchern (Pl. XXIII. 24), mit Meerwasser, in dessen Ermangelung mit Süßwasser auszuwaschen (Geop. VI. 9; XII. 22), auszutrocknen, zu verpichen. Mit der Pichung fange man nach Aufgang des Hundes an (Pl. XIV. 21); der Spruch darf nicht eintreffen: Weinfässer in der Kälte verpichen, ist so gut wie nichts thun (Pl. XVIII. 74). Es müssen ferner die Deckel (opercula), die Seihen, Keltern, Tretkübel, Preßmündungen und alle die Güte eines Mostes befördernden Geräthschaften gesäubert und ausgebessert, die langen und starken Druckseile (meliponti), die zum Abkochen des Mostes zum Defrutum oder zur Sapa dienlichen ehernen Gefäße (cortinae) und die dazu erforderlichen Spalthölzer, die Gefäße von drei und zehn Maß (trimodiae et decimodiae), sammt andern verschiedenen Körben und Mulden in Bereitschaft gesetzt werden;

---

*) Die Weinpresse bestand (nach d. Abbild. in Keysers herkul. u. pompej. Maler. Ser. 2. 143) aus 2 hölzernen Säulen, oben und unten durch starke Querbalken verbunden; innerhalb dieses Rahmens waren 3 flache, bewegliche Querhölzer, vielleicht mit einem Zapfen in einem Falz an der innern Seite der Säulen der Presse eingelassen. Das untere drückte auf die Trauben, die auf einem trogartigen Balken mit einer Rinne lagen. Zwischen den beweglichen Querhölzern und dem obersten Querbalken lagen in 3 Reihen 9 starke Keile wechselsweise mit den stärkern und dünnern Enden übereinander, die mit Hämmern eingeschlagen wurden. S. Schucht, röm. Privatalterth., S. 592.

der Weinkeller ist zu säubern und zur Entfernung jedes scharfen und widerlichen Geruches mit wohlriechenden Substanzen zu durchräuchern. Funfzehn Tage vor der Lese muß das Alles fertig sein, daß der Aufseher nicht nöthig hat, sich von der Kelter zu entfernen und durch seine Abwesenheit Anlaß zu Diebstahl oder Betrug zu geben. Meier und Meierin versäume ja nicht (Col. XII. 18), den Preßgeräthschaften, der Libera, vor Allem aber dem Bacchus oder Dionysos, der die Pflanzung der Reben und das Auspressen der Trauben in der Kelter gelehrt, und daher den Namen Lenäus (Kelterer) (Diod. III. 64) erhielt,

Der den Menschen linden Zauber,
Der den Wein, das Kind der Rebe,
Der den Trank der Wonnen beut,
Wenn die Beere noch ihn einschließt,
An der Ranke sorgsam hütet,
Daß die abgeschnittne Traube
Mit Gedeihen Alle segne,
Mit Gedeihn an Leibesschöne,
Mit Gedeihn an Geistesanmuth, Anacr. 25.

die schuldige Spendung und dem Priapus (Anthol. pal. VI. 102) von den Erstlingen der Pflanzungen darzubringen.

Besondere Aufmerksamkeit verdient die Verpichung der großen, oft 200 Congien (Pall. X. 11) fassenden, kürbisförmigen, aus Thon gebrannten Stückfässer (dolia), Tonnenfässer (seriae), Kufen (cupae) und der andern Gefäße. Sie muß 40 Tage vor der Lese erfolgen (Col. XII. 18). Als das beste Pech gilt für diesen Zweck in Griechenland das pierische, in Asien das idäische, in Italien das bruttische, welches in der großen Bergwaldung Sila von der Pechföhre (picea) gewonnen wird. Wer es recht gut machen will, nimmt noch schwarzen Mastix, — eine Art pontisches Wachs — Iriswurzel und Oel dazu; gewöhnliches Wachs zugesetzt, säuert die Weine (Pl. XIV. 25).

Die Weinfässer sind entweder unbeweglich oder beweglich. Jene sind in die Erde eingesetzt (humi demersa s. depressa), diese stehen oder liegen über der Erde; beide bedürfen bei der Verpichung ein anderes Verfahren. Die versenkten Fässer erwärmt man zuerst mit brennenden eisernen Lampen, läßt das Pech auf den Boden träufen, zieht es dann mit einem hölzernen Rührlöffel (rutabulum) und einem eisernen krummen Krätzer (curvata radula) unten wie an den Seiten umher, wäscht sie hernach mit einem Schwamm

(penicillus) ab und picht sie mit glühendheiß eingelassenem Peche mittelst einer andern Röhre oder einem Kehrwische (scopula) fertig. Die über der Erde befindlichen Fässer bringt man einige Tage zuvor an die Sonne, stellt sie dann auf den Rand über drei kleine Steine und macht, jedoch an einem stillen Tage, damit sie nicht springen, so lange Feuer unter, bis der Boden so warm ist, daß man die Hand nicht daran halten kann, legt sie dann auf die Seite um, gießt glühendes Pech hinein und dreht sie, daß alle Stellen überzogen werden. Für 1½ Culeus enthaltende Fässer sind 25 Pfd. Pech genug; es ist gut, das Pech vorher zu kosten, denn manches ist so bitter, daß der Wein verdirbt. Wer recht sorgfältig zu Werke gehen will, nimmt zu obiger Masse ein Fünftheil bruttisches Pech oder auf 10 Pfd. Pech ein Pfund bestes Wachs, welches den Geruch und Geschmack des Weines verbessert, das Pech mildert und hindert, daß es in der Kälte nicht abspringt (Pall. X. 11. Col. XII. 18).

In Bithynien, dem narbonensischen Gallien und andern Ländern werden die Stiele der am Stocke hängenden Trauben (vinum s. vindemia pendens) vor der Lese eingeknickt oder verdreht und die Blätter umher abgestreift, damit die Beeren in Zeit von etwa 30 Tagen abwelken. Es kommt dabei aber auf die Sorte der Traube und darauf an, ob man sie zum Verspeisen, zum Aufbewahren oder zum Auspressen bestimmt. Als Tafeltrauben eignen sich zumeist die frühreifenden, die duracinischen, die lavicanischen, die purpurnen u. v. A. (Isidor. XVII. 5. Dig. C. 16, 205); man wählt auch von Andern die größten und schönsten Stücke, die, recht reif, auch der Weinhöker (vinarius, *οἰνοπώλης*) gern kauft (Suet. Claud. 40. Lamprid. in Alex. 33. Plaut. Asin. 2, 4, 30); auf dem Pressentrichter (forum vinarium) liefern sie dem Fasse ausgesuchten Saft (Varr. I. 5, 4). Um den Geschmack zu erhöhen, hängt man sie an Schnüren oder an den Zweigen selbst an die Luft (uvae pensiles s. pensilia, Varr. I. 68) oder schichtet sie auf Hürden oder Stroh 3—4 Tage an die Sonne (Geop. VII. 18), wodurch sie dem Magen, selbst des Kranken, diensamer werden, gelinde kühlen und Uebelkeiten vertreiben (Pl. XXIII. 6). Wer bald und viel Geld lösen will, halte vor Allem auf die gegen 10—12 Tage früher als die weißen reifenden dunkelfarbigen Trauben. Die frischen schwarzen Trauben sind aber in ihrer Wirkung allzuheftig, und darum schmeckt

auch ihr Wein nie gleich angenehm, wie der von weißen, der weniger Unruhe im Leibe und Blähungen im Magen hervorbringt (Pl. XXIII. 6).

Trauben, die länger aufbewahrt werden sollen, müssen an trocknen Plätzen im abnehmenden Monde, nach der dritten Tagesstunde, bei heiterem Himmel, trocknem Winde und vor völliger Reife geschnitten werden (Pl. XV. 18, 4); man nimmt dazu auch gern spätreifende, süße Sorten (Mart. I. 44). Unter diesen Voraussetzungen kann man sie über Winter, wie der Cäsar Galienus selbst 3 Jahre (Trebell. Poll. in Gal. 16) aufbewahren, um sie neben anderem Obste unter den leckeren Gerichten des Nachtisches (bellaria) aufzustellen.

Bei der Bedeutung, welche die Trauben als Speise und zur Weinbereitung haben, dürfte es nicht unangemessen sein, wenn wir einige Methoden angeben, wie sie sich frisch oder abgewelkt erhalten lassen.

1. Man hängt sie an einer Schnur an der Decke der Fleischkammer (carnarium, Varr. I. 54), des Zimmers, lieber des Kornbodens auf, weil der sich hier ansetzende Kornstaub ihnen eine gute Decke gewährt (Pl. XV. 18). Hängetrauben sind vorzüglich gesund (Pl. XXIII. 7) und lieblich zum Nachtisch (Mart. V. 78. Hor. S. II. 2, 121). Gießt man bitteres Pech um den Stiel, werden die Beeren von solcher Dauer, wie der Wein in ausgepichten Gefäßen (Pl. XIV. 3). Gegen sie angehende Wespen nehme man Oel in den Mund und bespritze sie damit (Pl. XV. 18, 4).

2. Auf Stroh, Matten, Hürden oder Spreu, daß sie die Luft gehörig bestreichen kann (Pl. XV. 18); in Gerste halten sie sich besonders gut (Apic. cul. I. 17). In Spreu aufbewahrte Trauben sollen äußerst gesund sein (Pl. XXIII. 7).

3. Manche hängen die Trauben mit ihren Ranken an Spart, Genster oder Stricken an einer Zimmerdecke oder in einem ausgepichten Fasse mit so fest vergypsetem Deckel, daß nicht die mindeste Luft zukommen kann, auf; Andere nehmen dazu gern Weinfässer, in denen noch etwas Wein ist, der aber die Beeren nicht berühren darf; diese wie jene Fässer müssen vom Wasser entfernt gestellt werden. Andere legen die den Ranken noch ansitzenden Trauben in trockenen Gyps, stecken aber die beiden Rankenenden in eine Meerzwiebel (Pl. XIV. 18, 4).

4. Die Ligurier an der Seeküste lassen die Trauben an der Sonne trocknen, wickeln sie in Binsenbündel und thun sie dann in Gefäße, die sie mit Gyps verschließen; eben so verfahren die Griechen, nur daß sie statt der Binsen, Ahorn- oder Wein- oder Feigenblätter nehmen, die einen Tag im Schatten getrocknet sind und Weinträber mit einpacken. Nach diesem Verfahren werden die berytischen und koischen Trauben erhalten und zu einem vortrefflichen Geschmacke gebracht. Hie und da befeuchtet man sie, eben vom Stocke entnommen, mit Aschenlauge, läßt sie dann trocknen und legt sie in Späne von Tannen-, Pappel- und Eschenholz, oder man giebt ihnen einen Anstrich von Töpferthon, hängt sie auf, läßt sie an der Sonne trocknen und wäscht sie vor dem Gebrauche wieder ab (Pl. XIV. 18, 4).

5. Geräuchert in der Küche oder Schmiedewerkstätte (Cat. 7), oder im Ofen, erhalten sie, wie auch der Wein, einen lieblichen Geschmack; weil sie den Rauch dulden (pati), hat man sie „Geduldbeeren" (acini passi) genannt. Der Kaiser Tiberius aß die in afrikanischen Oefen getrockneten sehr gern und brachte sie in starke Aufnahme (Pl. XIV. 3).

6. Sie bleiben am Stocke, eingeschlossen in durchsichtige Gefäße von Glas, hängen; so halten sie sich, bis es wieder neue Trauben giebt. Die Wespentraube läßt man ungepflückt bis auf die Hälfte des Gewichtes eintrocken, oder siedet sie in Oel, um sie dann zu pressen (Pl. XIV. 3) oder zu versenden.

7. Eingelegt in Most oder Sapa oder Lauer (Cat. 7) werden sie gleichsam in eigenem Weine trunken, nehmen einen süßen Geschmack an (Pl. XIV. 3), sind aber der Gesundheit schädlich (Pl. XXIII. 7).

8. Will man sie in Regenwasser aufbewahren, muß dasselbe bis auf den dritten Theil eingekocht, die Trauben, wo möglich von grüner Farbe, in ein Faß gethan und übergossen werden, welches man an einen kühlen Ort, zu dem keine Sonne kann (Apic. cul. I. 17) stellt. Das Wasser kann statt Hydromeli (Wasserhonig) den Kranken gegeben werden; die Trauben verlieren freilich an Geschmack, werden aber von den Aerzten für die gesundesten gehalten. Man spürt ihre wohlthätige Wirkung bei Brennen im Magen, bei Bitterkeit der Leber, bei dem Brechen von Galle, in der Cholera, bei Wassersucht und hitzigem Fieber (Pl. XXIII. 7).

9. In irdene Töpfe, die man in ein Faß stellt und mit nassen, schwitzenden Trähern fest umstampft (Cat. 7), erhalten sie sich durch ihre eigene Kraft (Pl. XIV. 3), sind aber für Kopf, Blase und Magen schädlich, doch hemmen sie den Durchlauf und sind bei Blutspeien sehr nützlich (Pl. XXIII. 7).

Aus den halbgedörrten, wohlausgelesenen oder in siedendes Oel getauchten Trauben wird der Geduldwein (v. diachytum s. passum) bereitet; das Verfahren ist an verschiedenen Orten verschieden. Zu Rosinen nimmt man die Wespen- und Binsentraube und die, welche die Griechen Zeilentraube (stichus), getrocknet, Astaphis nennen. Sie würden Magen, Unterleib und Därmen schädlich sein, wenn nicht die Beeren dem entgegen wirkten (Pl. XXIII. 12).

Für Gewinnung eines süßen und guten Weines ist nichts nachtheiliger, als unreife oder reife und unreife Trauben im Gemenge. Aus diesem Grunde ist es stets besser, sie etwas überreif als unzeitig zu pflücken (Cat. 23. Pall. X. 11), und die unreifen (ὄμφακες) oder verdorbenen Beeren oder Trauben vor dem Pressen auszulesen (Col. I. 1; III. 21). Man darf darum nicht alle Sorten auf einmal, sondern nur in der Reihefolge ihrer Zeitigung abnehmen. Die blauen und schwarzen müssen in Gärten und Arbusten zuerst von den Tragreben herabsteigen, aber unvermischt mit hellfarbigen bleiben (Varr. I. 54). Schlechte Trauben (uvae miscellae) sind durchweg von den guten zu sondern. Will man ausgezeichneten Wein erzielen, sondere man selbst die einzelnen geringen Beeren, die mit zu früh gelesenen Trauben zu dem für die Arbeiter bestimmten (Cato 23) Krätzer (vinum praelignaeum) verwendet werden können.

Lese im Vollmonde giebt die meisten Beeren; in ganz trockenem und im bethauten Zustande darf man aber keine Traube pflücken, man muß vielmehr warten, bis es geregnet, und die Sonne den Regen oder nächtlichen Thau aufgesogen hat (Pl. XVIII. 74, 2). Nasse oder naß erwachsene Trauben müssen, damit der Wein mehr Gehalt bekomme, 3—4 Tage auf Hürden an der Sonne ausgebreitet werden (Geop. VII. 18).

Man weiß, daß das italische Landvolk zu jedem Geschäfte des Hauses oder Feldes eigene Lieder singt (Athen. XIV. 3); die Winzer sind ein fröhliches Völklein und singen, so dünkt uns, fast noch lieber, als Andere. Ihre Lieder klingen aus den Arbusten:

Die im gemessenen Tone der Schneidler singet zur Arbeit,
Hängend in Reben des Baums und um grünende Beete der Gärtner.
Col. X. 225.

Ist die Schneidelung einer baumlosen Weinpflanzung vollbracht, auch dann:

Singet müde der Winzer die äußersten Rebengeländer.
Virg. G. II 417.

Nie aber klingen die Pflanzungen voller und fröhlicher, als wenn gelesen und gekeltert wird. Dann ist der vielnamige Bacchus das Lied; oft wird das Lied von der Flöte begleitet. Kommt und höret die ländlichen Gesänge! Sehet die Tänze!

Hin zu gereifeten Trauben heischt uns besorglich der Weingott,
Und er gebeut zu schließen die wohlbestelleten Gärten;
Wir Feldleute, gehorsam deinem Befehle, Jacchus,
Schließen die Thür und messen erfreut deine Spenden, du Süßer,
Zwischen lüsternen Satyr'n und doppeltgestaltigen Panen
Abgemagerte Arme noch schwingend bei alterndem Festwein.
Dich Mänalius, dich Bacchus und dich auch Lyäus,
Dich lenäischer Vater ladet das Lied in das Haus*) ein,
Daß das Kübel aufstroß' und voll von vielem Falerner
Ueberwalle von fettem Moste der schäumende Bottich.
Col. X. 425.

Wolltest du, Deutscher, ein Most- oder Kelterlied (ἐπιλήνιον) hören? Hier folgt eins; es giebt dir zugleich ein Gemälde des Verfahrens und der dann geltenden Zucht.

Griechisches Kelterlied.

Von den Männern sammt den Jungfraun
Wird die dunkle Traub' in Körben
Auf den Schultern hergetragen
Und entschüttet in die Kelter;
Doch allein die Männer treten
Das Gewächs, den Wein entfesselnd,
Und zu lautem Takt erheben
Sie den Gott in Kelterliedern

*) Schwerlich ist die Villa, sondern das in den Weingärten befindliche Haus gemeint. Landerer a. a. O. erzählt: In den meisten Weinbergen Griechenlands finden sich kleine Häuser und in diesen aus Stein gemauerte Behälter, die mit Mörtel wasserdicht angestrichen sind, in denen sich der Most ansammelt. Hier steht auch die Kelter. So auch im Morgenlande (Jes. 5, 2).

Auf den holden Bacchos schauend
Wie er jung in Kufen aufschäumt.
Hat von ihm der Greis getrunken,:—
Ob der Fuß auch wankt, — doch tanzt er,
Daß die grauen Locken fliegen.
Und der schöne Jüngling schleichet
Zu dem Mädchen, listig, leise
Wo mit holdem Leib im Schatten,
Sie auf Blättern hingegossen
Und besiegt vom Schlummer daliegt.
Er entflammt zu früher Gluth sie,
Daß sie frevelt an der Ehe;
Und bewegen sie nicht Worte,
So bezwingt Gewalt ihr Sträuben,
Denn es scherzt im Rausche Bacchos
Mit den Jungen zuchtvergessen.

Die Trauben werden in Körben oder Schläuchen gesammelt (legere, cogere) und zumeist von Weibern oder, wie bei Homer, (Il. XVIII. 569), von Mädchen und Buben nach der im Erdgeschosse liegenden Kelterstube (torcularium) getragen (Hes. scut. 290). Das Treten in Tretkübeln (fori, fora) ist ausschließliche Sache der Männer. Die Aegypter erzählen, daß Osiris, der zuerst das Anbinden der Weinstöcke an Pfähle und das Beschneiden derselben gelehrt habe, auch der Erfinder des Tretens sei (Tibull. I. 7, 33). Es wird mit nackten (Propert. III. 17, 17. Calpurn. ecl. IV. 124) und unverwundeten Füßen verrichtet (Ovid. rem. 190). Bisweilen stehen mehrere Treter in einem Kübel, tanzend, springend, jauchzend (Oppian. Cyneg. 127).

Daß die goldene Traub' vom Fuße gedränget den Saft geb'.
Tibull. II. 1, 45.

Der durch Selbstdruck recht reifer Trauben vor dem Pressen ablaufende Rebsaft heißt Ausbruch (protropus, mustum sponte defluens, m. lixivium), der den köstlichsten Wein (primae notae) giebt. Besonders berühmt ist der gnidische Ausbruch (Pl. XIV. 9). Ausbruch wird als Most verschiedentlich verwendet. Um seine Süßigkeit zu erhalten, thut man ihn aus dem Kübel in eine sorglich verpichte oder verstrichene Amphore, die einen Monat oder bis zum Wintersolstitium in einen kühlen Süßwasserteich versenkt wird; hier verliert er alle Neigung zur Gährung und hält sich dennoch ein Jahr und länger süß. Diesen zwischen Wein und Syrup stehenden Saft nennt man: Ewig-Most

(ἀειγλεῦκες, semper mustum). Wird die Amphore in die See versenkt, nimmt der Most sehr bald den Geschmack des Alters an; so entsteht das bei uns wie bei den Griechen unter dem Namen Meerwein (thalassites, θαλασσίτης) bekannte Getränk (Pl. XIV. 10). Auf dieses Verfahren mag der einst Fischern ertheilte Orakelspruch: „Tauchet den Bacchus in die See" Bezug haben (Plutarch. quaest. nat. 27). — Füllt man, nach dem zu Mitylene auf Lesbos zuerst entdeckten Verfahren, den Tränfmost zur Gährung gleich auf die Flaschen und legt diese im nächsten Sommer bei Aufgang des Hundssternes 40 Tage in die stärkste Sonnenhitze (Pl. XIV. 11), entsteht jener außerordentlich hochgehaltene Saft, der, bei einem Zusatze von Honig mit oder ohne Wasser, als Honigwein (mulsum), bekanntlich zur Reizung des Appetites zum Eingange (gustus, gustatio) des Mittagsmahles (prandium) oder Abendessens (coena) gereicht wird (Hor. S. II. 4, 26). Der beste Honigwein kommt vom Träufelmoste der Baumreben, wenn man auf eine Urne 10 Pfd. des feinsten Honigs mischt, die Masse auf eine Flasche abzieht, welche man wohlvergypset 32 Tage auf dem Boden aufbewahrt, dann aber den abgeklärten Most (m. torvum, Pl. XVII. 37) auf ein anderes Gefäß füllt, welches versiegelt in den Backofen gelegt wird (Col. XII. 41). Läßt man 5 Congius herben Most mit einem Congius Honig und einem Cyathus Salz sieden, gewinnt man Honigsode (melitites), von der man seit Jahrhunderten zwar abgestanden ist, weil sie zu sehr bläht, aber für Gicht, Nervenschwäche, Verstopfung dienlich und den Frauen, die keinen Wein trinken (Pl. XXII. 54), beliebt ist.

Die Trauben werden entweder ein oder zwei Male getreten (Geop. VII. 11. Virg. G. II). Der erste Fluß, besonders der gestriffelten, giebt sehr edlen Saft (succus vineus); kommen die Kämme (scopi) und Bälge (folliculi) mit unter die Presse, wird das Product geringer (v. secundae, tertiae notae).

Die Güte des Weines verliert auch, wenn die Traubenmasse zu klein ist; sie muß so groß sein, daß man auf einmal 20 Culeus keltert. Für diese Masse und einen 20 Juger großen Weinberg ist eine Presse zureichend. Bei größerer Menge bediene man sich lieber zweier Pressen, auch wenn die eine noch so groß wäre (Pl. XVIII. 74), wo möglich aus dem Holze der schwarzen spanischen Tanne, welches sich nach Cato am besten dazu eig-

net (Pl. XVI. 73), Cato (12), verlangt für ein Preßgebäude 5 kleine Pressen, 3 überzählige, 5 Ziehvorrichtungen, 5 Riemenseile, 5 Latten, 3 Stückfässer, 40 Braken, 40 Klammern und Holzklammern gegen das Zerplatzen der Säulen.

Der Most läuft (transmitti) und klärt durch die trichterfömige, nicht selten mit aromatischen Stoffen gewürzte Kelterseihe (saccus s. colum prelorum) in eine entweder ausgemauerte und mit Mörtel ausgeschlagene Erdgrube (Cisterne), Tonne oder Kufe (lacus torcularius, Ovid. Fast. IV. 888. Pl. ep. IX. 20). Sobald der Fluß aufhört, wird die Presse aufgespannt und der Secker oder Seckerich herausgenommen; hie und da schneidet man die äußern Ränder desselben, d. h. der gepreßten Kuchen ab und preßt die Randabschnitte noch einmal. Der durch zweite Pressung gewonnene Most darf nicht mit dem der ersten gemischt werden (Varr. I. 54); er ist nichts als Nachwein (v. tortivum s. circumcisitium), der nach dem Eisen des Schnittmessers und den Kämmen schmeckt und so wenig zu Opferungen erlaubt, wie der, der mit verwundeten Füßen getreten wurde, in den etwas Unreines fiel, oder der, wie der griechische, mit Wasser versetzt ist, oder die Traube eines Stockes, der vom Blitze getroffen worden, oder die an einem Rebbaume gewachsen ist, an dem sich ein Mensch aufgehangen hat (Pl. XIV. 23).

Die der Presse entnommenen Träbern werden in Fässer gethan, in denen sie mit Weinschaum und Hefe versetzt, maceriren. So gewinnt man den Nachwein (lora, ital. vinello, vinaccio, Läuer oder Lür), nach griech. Ausdrucke Zweitwein (δευτέριον), der, wie der Halb- oder Essigwein (posca), das Getränk der Armen, Sclaven (Plaut. Mil. III. 2, 23), Tagelöhner (v. operarium), der Soldaten (Spart. Hadr. 10), und wegen seines wenigen Geistgehaltes auch der Frauen ausmacht (Cat. 57. Pl. XIV. 12; XX. 13). Es giebt davon 3 Arten, deren keine über ein Jahr brauchbar und nicht füglich zu den Weinen zu rechnen ist. Die erste wird gemacht, wenn man so viel Wasser, wie der zehnte Theil des gepreßten Weines beträgt, aufgießt und die Masse, nachdem sie Tag und Nacht gestanden, noch einmal preßt; die zweite, die griechische, wenn man zu dem Wasser ein Dritttheil Wein thut und die Masse, nachdem die Träbern wieder gepreßt, auf ein Dritttheil einsiedet; die dritte wird aus Weinhefe gepreßt und heißt Hefenwein (v. faecatum), oder weil das

zugegossene Wasser durch einen Sack geht, Sackwein (v. saccatum, Isidor. XIX. 3).

Die Trestern (vinacei, acinorum folliculi) werden frisch mit Spreu als Futter für das Spannvieh, mit Erde als Düngung für die Weinstöcke (Virg. G. II. 347) oder gedörrt (Col. VI. 3) oder in Fässer (dolia) eingemacht (Cat. 11, 25, 54) zum Viehfutter verwendet (Virg. G. III. 295. Col. III. 15; V. 9. Pall. III. 9). Begießt man die Trestern der getrocknet gepreßten Rosinen mit eben so viel Wasser als Wein gewonnen, so giebt dies einen zweiten Rosinenwein (Pl. XIV. 11).

Die Kerne (nuclei acinorum) füttert man mit Hühnern und Schweinen, kocht sie zu Umschlägen bei Krätze und Hautjücken, reibt sie zu Pulver gegen Ruhr, Chyldurchfall und Magenverderbniß; sie sind es, welche dem Weine die Kopfschmerz erregende Kraft geben. Sie haben, wie die Traubenkämme (sarmenta uvarum s. racemi), namentlich solcher, welche in Töpfen gelegen, eine abstringirende Kraft (Pl. XXIII. 9).

Man unterscheidet dreierlei Farben des Weines, die weiße, dunkle und mittlere (medius, gilvus, s. *κιῤῥός*. Gell. XIII. 29) oder die weiße (albus), gelbe (fulvus), röthliche (sanguineus), rothe (purpureus) und dunkelrothe (niger, ater, Pl. XIV. 11. Pall. XI. 14. Plaut. Menaech. V. 5, 17).

Der Wein ist der Sohn der Traube und darum seine Farbe von der der Trauben abhängig (Pl. XV. 33), sobald nicht ein Zusatz wirket, oder das Lager die Farbe ändert. Die Wirkungen aber sind verschieden. Fettiger oder schwarzer Wein wirkt auf die Kraft (Gell. XIII. 29), macht feist, ist aber dem Magen nicht sonderlich gesund; schwarzer, herber Wein nährt nicht sehr, hält den Magen in gutem Stande, geht bald durch den Urin wieder fort, greift aber den Kopf desto mehr an (Pl. XXIII. 22). Alle Süßweine sind wenig wohlriechend (Pl. XIV. 11), rauschen aber nicht so sehr und schwimmen im Magen oben; Herblinge werden bald verdauet. Weißwein soll auf den Urin wirken (Gell. XIII. 29); ist er sehr hell, wird er im Alter ungesund. Mittelgefärbte wirken auf die Verdauung.

Den Jahren nach theilt man die Weine in junge, mittlere und alte. Junger Wein kühlt, alter erwärmt; es ist aber unverständlich, wenn man sprüchwörtlich sagt, mittelalter gehöre zu den Hundemahlzeiten (prandia canina); ich deute dahin, wo man,

nach Weise der Hunde, keinen Wein trinkt (Gell. XIII. 29). Das Mittelalter ist bei allen Sorten dasjenige, wo sie am liebsten schmecken (Pl. XXIII. 22). Je edler ein Wein ist, um so zäher wird er im Alter, um so urintreibender, bitterer und ungesunder ist er, um so stärker muß er mit Wasser vermischt werden; dennoch löscht er den Durst nicht. Alter, herber Wein, mit einem Dritttheil Honig versetzt, giebt Honigwein (οἰνόμελι), wie er von triumphirenden Feldherren dem Herkules auf dem Altare seines Tempels auf dem Ochsenmarkte dargebracht wird; nach Tische ist er schädlich (Diosc. V. 15, 16).

Ich weiß nicht, ob es wahr ist, daß der Wein in Arkadien die Weiber fruchtbar und die Männer toll mache, daß ein anderer in Achaja, vorzüglich um Karrynia, den Schwangern die Frucht abtreibe und einer von Trözene Männer wie Weiber unfruchtbar mache (Pl. XIV. 22), man sagt aber von unserem Moste, daß er auf die Erzeugung von Mädchen, der Waizen auf die von Knaben wirke; wie dem sei, Most ist den Adern behaglich, den Nieren, der Leber, den Eingeweiden diensam, er glättet die Blase, hilft gegen Kanthariden, Schlangen, besonders die Hämorrhois, Salamander und Buprestis, wider Mekonium, Milchverlabung im Magen, Schierling, Dorykinum und toxische Gifte (Pl. XXIII. 18), er macht aber Leibesbeschwerden (Lucian. φιλοψ. 39), Kopfweh, schadet der Kehle und erreget den Geschlechtstrieb; er kann sogar tödtlich werden, wenn man ihn schnell nach dem Bade, ohne sich zu überschnaufen, trinkt. In allen Fällen wirkt der weiße Most schwächer; auch der starke Rosinenwein erregt nicht so starken Kopfschmerz (Pl. XXIII. 24).

Aus dem Kellerbottich wird der Most in Schläuche gefüllt und auf Esel oder Maulthiere gepackt, in die nahen Städte oder Meiereien gebracht oder durch irdene Röhren (tubae fictiles) oder ausgeplattete Rinnen (canales structi) in die Stückfässer geleitet oder geschöpft, um die schon während des Kelterns oder in der Cisterne begonnene Gährung zu vollenden (defervescere).

Nicht jeder Wein verdirbt (Cic. senect. 18, 11); doch muß er sorgfältig behandelt werden. Die größte Neigung zu versäuren (coacescere) hat Most und Jungwein frisch angelegter Pflanzungen, regneriger Jahre, ungeeigneter Gegenden und feuchter Stellen (Col. XII. 26). Das Alter des Weinstocks scheint mit der Haltbarkeit des Weines in entsprechendem Verhältnisse zu

stehen. So kommt die Rebe in den Morästen von Ravenna gut fort, wächst schnell und ist sehr ergiebig; allein in 4—5 Jahren stirbt sie ab (Strab. V. 1). Solcher Wein hält sich aber nicht, er wird zäh (v. pendulum, Ter. Trim. II. 4, 12), übelriechend (putridum), säuerlich (acidum). Verdächtig sind starke Schaumblasen (flores) und fremdartiger Geruch (Pl. XIV. 27); ändert eine hineingelegte Bleiplatte ihre Farbe, dann ist nahe Gefahr vorhanden (Pl. XIV. 25). Die Aerzte warnen indessen vor den gesundheitschädlichen Einwirkungen des Bleies; man trägt sogar Bedenken, Trinkwasser durch bleierne Röhren zu leiten. Sorgfältige Behandlung der Trauben, Reinlichkeit der Gefäße und gehöriger Verlauf der Gährung sind die besten Vorbeugungsmittel. Die Gährung, d. h. die Verwandlung des Mostes in Wein (Pl. XIV. 11) und die Entwickelung der dem Traubensafte fehlenden Weinigkeit (XVI. V. 33) erfolgt binnen 9 Tagen (Pl. XIV. 25) je nach Umständen, entweder in der Cisterne, oder dem Kelterbottich oder den großen Gefäßen der Kelterstube (calcatorium) oder der nahen kühlen Weinzelle (cella vinaria). Ihr gehöriger Verlauf erbringt guten, gewiß bis zum Verkaufe haltbaren Wein (Col. XII. 9); wird sie zu lange fortgesetzt, nehmen die stärkeren Weine der schwarzen und rothen Beeren eine tiefe Färbung an; erfolgt sie langsam in geschlossenen Gefäßen, perlet und schäumet der frisch abgelassene Wein (Virg. Aen. I. 738. Athen. XI. 3), oft jedoch springen die Gefäße.

Der Most einiger Gegenden hat den Fehler, daß er in eine zweite Gährung tritt, in der er seinen Geschmack verliert und dann Vappa *) heißt — ein Schimpfwort, mit dem man auch aus der Art geschlagene Menschen zu belegen pflegt (Pl. XIV. 25. Hor. Sat. I. 1, 103; 2, 12). Dem wird dadurch vorgebeugt oder abgeholfen, daß man Bimsstein hinein thut, der kühlt und die Brausung stillt (Pl. XXXVI. 42).

Gegen das Kanig- und Essigwerden des Weines (mucor) giebt es viele Mittel; die leichten Weine sind ihm am meisten

*) Vappa bedeutet aber auch eine besondere Art bald schlechtern, bald wohlfeilen Wein (Landwein). Plinius (XIV. 25) unterscheidet ausdrücklich Vappa und Essig; daher auch die „nobi lisvappa" des Caligula (id. XIV. 8, 2), das Festgetränk des Geizhalses (Hor. S. I. 5, 16; II. 3, 144) und der Preis der virgilischen Tänzerin (Cop. 11):

Landwein giebt's, jüngst erst vom Faß, dem gepichten, gezogen!

unterworfen (Pl. XIV. 26). Um sie dagegen zu schützen, koche man Most auf ein Zehntheil ein, bringe ihn auf andere Gefäße und mische, wenn er abgekühlt, auf 7 Sextare Most eine Hemina Gyps*), der die überflüssige Feuchtigkeit hinwegnimmt, oder man mische dem Preß- oder Tretlaufmoste ein Zehntheil süßes Brunnenwasser von seinem Rebfelde oder mehrjähriges Wasser zu, koche die Masse bis zur Verdampfung des Wassers, und ziehe sie abgekühlt auf Gefäße, die bedeckt und versiegelt werden. Der Wein hält sich ohne zu verderben (Col. XII. 26).

Verdorbener Most oder Wein (v. vapidum) wird zu Weinessig (acetum) und um so stärker, je besser der Wein war (Senec. quaest. III. 21). Sein Geschmack ist herbe, aber er hat seine Tugenden und ist von so beträchtlicher Nutzbarkeit, daß wir ohne ihn manche Arznei und Lebensgemächlichkeit entbehren würden. Um ihn recht scharf zu machen, nimmt man auf 48 Sextare ein Pfd. Sauerteig, ½ Pfd. trockene Feigen, ein Sextar Salz und ein Viertel-Sextar Honig, — oder 4 Sextare geröstete Gerste, 40 grüne, heiße Nüsse und ½ Pfd. grüne Münze, — oder man wirft bis zur Glühhitze gebrachte Eisenstücke oder 5—6 hohle, glühend heiße Piniennüsse oder Tannenzapfen hinein (Col. XII. 5. Pl. XXIII. 27).

Ist der Most zur Erzeugung eines guten Weines zu wässerig, koche man ihn zur Sapa**) (*σίραιον, γλυκοι ἑψημα*) d. h.

*) Um den Harzwein noch haltbarer zu machen, wird in dem jetz. Griechenland demselben, ehe er in die Lagerfässer gefüllt wird, gebrannter Gyps, auf 100 Okas = 300 Pfd. = 2-3 Okas zugesetzt, wodurch er in der That haltbarer und reiner wird und zugleich mehr berauschende Kräfte erhält. Daß diese letzte Eigenschaft der Absorbtion des Wassers und dem dadurch gleichmäßig vermehrten Alkoholgehalte zuzuschreiben ist, unterliegt keinem Zweifel. Der Gypszusatz ist sehr nöthig, da sonst der Wein gewöhnlich sauer wird und zu Grunde geht, was jedoch auch den schlechten Kellern und dem Mangel an denselben zuzuschreiben ist. Landerer a. a. O.

**) In Italien und Frankreich verdickt man den Traubensaft in oben angegebener Weise noch heute, dort zur saba, hier zur sabe und bedient sich desselben zu Brühen für Fleischspeisen. In Griechenland führt dieser Kochsaft den aus dem Türkischen stammenden Namen Betmése. Während des Kochens wird ihr von Zeit zu Zeit Asche beigegeben, um, wie man sagt, die Süßigkeit des Saftes zu heben, was natürlich dadurch geschieht, daß dem Traubensafte die Traubensäure, Weinsäure und andere Säure entzogen wird. Der abgeklärte Saft wird sodann von Neuem bis zur starken Syrupconsistenz eingekocht. Der Betmése soll sich gegen Dysurie und Steinleiden sehr heilkräftig zeigen.

auf ein Dritttheil, oder zu Defrutum, d. h. auf die Hälfte, oder zu Carenum, d. h. auf zwei Dritttheile ein. Die Lacedämonier verkochen nur ein Fünftheil und lassen den Wein, ehe er getrunken wird, 4 Jahre liegen; anderswo verdickt man ihn nur um ein Zwanzigstel (Geop. VII. 4). Dabei kommt es vorzüglich auf die Qualität des Mostes an (Pall. XI. 18. Col. XII. 19. Diosc. V. 19). Das Einkochen geschieht in der Mostkochzelle (defrutarium s. cortinale, Col. I. 6); sie sei geräumig, hell und beenge die Hin- und Hergehenden nicht; der Kochmeister gehe daran bald nach der Lese, wenn der Himmel ohne Mond, d. h. in der Begattung (coitus) begriffen ist oder bei einer Sonnenfinsterniß oder bei vollem Monde oder wenn weder Neu- noch Vollmond ist oder beim Auf- und Untergang des Mondes und, damit der Saft klarer, lieblicher und haltbarer werde, in zinnernen oder bleiernen, vorher mit Oel auszustreichenden Gefäßen, im Kochofen. Hier werden sie anfangs allmählich mit schwachem Feuer aus recht zarten, in der Bauernsprache s. g. Spleißen (cremia) erhitzt; sobald die Masse zu sieden anfängt, rührt man mit an Stäbe gebundenen Fenchelbündelchen die sich auf den Boden werfende Hefe auf und schäumt beständig, nicht mit Holz, wodurch der Kochsaft brandig und rauchig schmeckt (Pl. XVIII. 74), sondern mit Blättern; sodann setzt man völlig reife cydonische Aepfel, Schwertel, griech. Heu, wohlriechende Binsen oder andere aromatische Stoffe — gestoßen oder gesiebt — unter beständigem Umrühren hinzu, verstärket des Feuer, doch so, daß das untergelegte stärkere Holz den Boden der Gefäße nicht berühret oder gar durchstößet. Die gahre, abgekühlte Masse wird in geölten Bleigefäßen aufbewahrt; sie hält sich ganz gut, besonders aber, wenn die Trauben weder im zunehmenden Monde, noch bei feuchtem Wetter gelesen, noch an jungen Stöcken, noch in näßlichen Stellen gewachsen sind. Man braucht den Kochsaft mannichfaltig, auch als Zusatz zu Weinen, denen er Haltbarkeit giebt, deren wildes Feuer er dämpft (Pl. XIV. 24). Sapa macht ihn schmackhaft, sofern sie nicht angebrannt oder räucherig ist; ist dieß der Fall, wirft man große Nüsse hinein, die den Rauch ansaugen (Pl. XIV. 27). Man trinkt Sapa, besonders wenn die Beeren fett waren, statt Wein, niemals aber nach dem Bade oder nüchtern, denn dann ist sie, wie Fabian sagt, ein Gift; ist sie recht delikat, verschenkt man sie an den Saturnalien in Flaschen

(Mart. VII. 53). In der Medicin ist sie, namentlich die von weißem Moste, ein oft gebrauchtes Mittel wider die Bisse und Stiche aller giftigen Thiere, zum Abtreiben der Nachgeburt und todter Leibesfrucht; die Sapahefe heilt Brandschäden, alten Husten, Geschwulst der Kinnlade und des Genickes (Pl. XXIII. 30, 33. Col. XII. 20).

Defrutum kann, so bald es abgekühlt, besser erst, nachdem es ein Jahr auf Gefäßen geruht, als Zusatz zu Most verwendte werden. Ist derselbe aus dem Bottich genommen, bleibt er zur Gährung und Ablagerung 2 Tage stehen; am 3. Tage thut man das Defrutum — einen Sextar, wenn die Mosttrauben auf Hügeln, drei Hemina, wenn sie auf der Ebene wuchsen — zu. Wenn Most und Defrutum 2 Tage zusammen gegohren, und sich gesetzt hat, thut man auf 2 Urnen einen Löffel oder ein Loth ganz weißes, geriebenes, in einem irdenen Topfe am Feuer bis zum Aufhören des Knistern gedörrtes und zerriebenes Salz; ferner 3 Tage lang einen Löffel voll in altem Wein 3 Tage lang geweichtes, dann im Ofen oder an der Sonne getrocknetes und zerriebenes griechisches Heu. Hat der Most gegohren und sich gesetzt, mischt man einen Löffel Gypsblume hinzu und bedeckt und verstreicht das Faß. So verfahre man besonders mit dem an sumpfiger Stelle erzeugten Moste, der, wenn er nach 3 Jahren auf andere Gefäße gezogen und auf den dritten Theil eingekocht wird, in Folge des Salzes eine bessere Blume annimmt und nicht verdirbt (Col. XII. 21).

Defrutum braucht man zur Aufhülfe aller schwachen, jungen, zur Erhöhung des Geschmackes gewöhnlich etwas herbe werdenden alten Weine, zum Ausstreichen der Fässer (Pl. XIV. 27) mit Wasser, in Ephesus mit Seewasser (Pl. XIV. 9) als schmackhaftes Getränk. Der Landmann pflegt Milch, oder Honig und Milch zuzusetzen, Milch und Wein dem Pluto (Tibull. III. 5, 31) zu geloben und an den Ambarvalien ein so zusammengesetztes Trankopfer auf das Opferthier oder in die Flamme zu gießen (Virg. G. I. 346; II. 192), oder mit Milch zum Festtrunke das Defrutum zu verdünnen:

Jetzo nach Lust umfaßt die hölzerne Kase wie Mischkrug
Weiße Milch mit des Weins purpurnem Seime gezecht!
Ovid. Fast. IV. 779.

Er nennt dieses Getränk von seiner Röthe: burranica.

Wein, das Blut der Erde, ist unvermischt mit andern Stoffen, am gesundesten; noch besser ist's, wenn nicht einmal die Fässer gepicht sind. Jeder Zusatz ändert Geschmack oder Farbe, und kann selbst manche nachtheilige Wirkung auf die Gesundheit hervorbringen (Pl. XXIII. 24). Die Gallier, ein weingieriges Volk, bereiteten sich mancherlei dem Wein ähnliche Getränke und Manche der niedern Stände haben durch anhaltende Trunkenheit, diese, um nach Cato zu sprechen, Art freiwilligen Wahnsinns, ihre Sinne so abgestumpft, daß sie wie unvernünftiges Vieh umherlaufen; der Ausspruch des Tullius in seiner Vertheidigungsrede für Fontejus scheint wahr, daß sie mit Wasser vermischten Wein, welchen sie als Gift verabscheuten, in der Folge immer mehr würden trinken lernen (Ammian. Marcell. XV. 11). Die Griechen, überall durchdachte Betrüger, haben aus der Zubereitung nachgemachter oder gefälschter Weine eine besondere Kunst gemacht und eigene Regeln aufgestellt, wie man durch Würzungen und Künsteleien den Weinen (v. conditiva s. fictitia) züngelnden Geschmack, Lieblichkeit, Blume, Haltbarkeit, Färbung, Klärung, Fettigkeit und Körper geben könne. Wir gedenken hier des Euphronius, Aristomachus, Kommiades und Hycesius, von denen wir Vieles gelernt haben. Unsere Schenkwirthe begehen die größten Fälschungen, und die ihnen häufig gegebenen Beinamen (perfidus, mendax, malignus, callidus, Hor. S. I. 1, 29, 5, 4) bezeichnen ihr Wesen. Sie gießen namentlich viel Wasser zu; daher das Spottwort:

Vom beständigen Naß gequält näßt heuer die Lese;
Kannst nun nicht schenken, du Wirth, lauteren Wein, wie du willst.
Mart. I. 57.

Man sagt, daß Epheuholz sich gut zum Probiren genetzter Weine eigne. Gießt man sie nämlich in ein daraus gemachtes Gefäß, so zieht sich der reine Wein durch und das beigemischte Wasser bleibt zurück (Pl. XVI. 61). Die häufigen Fälschungen rechtfertigen das kaiserliche Polizeiverbot, besonders des strengen Claudius (Suet. Ner. 16. Dio Cass. LX. 6; LXII. 14; LXVI. 10), Glühwein (calda), d. h. Wein mit siedendem Wasser gemischt, in den Thermopolien zu verkaufen. Bei so vielen Quacksalbereien kann man sich nicht wundern, daß der Wein schmackhaft, aber ungesund wird (Pl. XIV. 25). Oft ist jedoch nothwendig, jungen Weinen zu Hülfe zu kommen. Auf Tannenholz-

fässern oder durch einen Zusatz von gestoßenem Pech oder Harz während der ersten Gährung erhalten sie Geruch und einen Vielen beliebten Geschmack. Das geringe, schwarzgelbe Pech (pix rabulana), in vielen Gegenden Italiens zwar verwendet, steht dem im Bruche schimmernden, angenehm säuerlichen, zwischen den Zähnen zähen und fetten bruttischen Peche von schwärzlicher Farbe nach, das, gepulvert zur Klärung (Pl. XIV. 25; XVI. 21) und auf mit Kohlen belegten vor dem Auffüllen in das Faß gehangenen Backsteinen zerlassen, zur Haltbarmachung des Mostes oder Jungweines dient (Cat. 113). Die Allobroger nehmen gern sog. Rindenpech, das um so leichter sich stampfen und sieben läßt, je älter es geworden, und thun dasselbe 4 Tage nach der Abfüllung von den Bottichen, wenn der Most in die Nachgährung eingetreten und mit den Händen sorglich gereinigt worden ist, zu. Man rechnet auf 55 Sextare Most ein Sechstel Pfund oder, soll man das Pech nicht schmecken, auf 45 Sextare 6 Scrupel Pech, welches mit einer Röhre hineingerührt wird, damit es mit ihm, doch nicht länger als 14 Tage, gähre; demnächst reinigt man den Wein und die Weinfässer, deckelt sie zu und verstreicht sie. Empfehlenswerth ist überall, auf obige Masse ein Loth abgekochtes und zerriebenes Salz, das den Kahn (mucor) nicht aufkommen läßt, zu thun (Col. XII. 23). In Ligurien nimmt man recht fern vom Ufer geschöpftes Meerwasser, kocht es auf die Hälfte ein, setzt, wenn es ziemlich abgekühlt, etwas sog. nemeturisches Pech zu, rührt die Masse mit einem Spatel (spatha) oder mit der Hand um, gießt, wenn sich das Pech gesetzt, das Wasser ab, seihet es noch 3—4 Male, bis es eine röthliche Farbe annimmt, und läßt es 14 Tage an der Sonne in Gefäßen stehen, die des Nachts bedeckelt werden. Hat der junge Wein die Nachgährung vollendet, thut man ein Sechstheil solches Pech auf 48 Sextare Wein.

In Italien, wie in den nahen Provinzen, pflegt man den Most auch mit frischem, rohen Harze*) (resina), am besten der

*) Damit der neue Wein sich halten möge, wird eine Menge von grünen Kieferzapfen von pinus maritima oder halbflüssiges mit Sand und Holzsplittern vermischtes Pech hineingeworfen, wodurch er einen höchst unangenehmen, bittern, terpentinähnlichen Geschmack erhält. Er heißt Retsinato und ist der οἶνος ῥητινίτης des Dioskorides. Auf Cypern und andern türk. Inseln

asiatischen Weißtanne, Terebinthe, Ceder (Pl. XIII. 11), Cypresse oder des Mastix (Pl. XIV. 24, 25), hie und da auch mit ganz schlechtem und harten Harze zu würzen (condire); gesotten dämpft es noch mehr das wilde Feuer des Weines, nimmt ihm die berauschende Kraft, macht ihn erkältetem Magen dienlich und verleiht ihm Geistigkeit, wenn er schal und matt geworden. In Ligurien und am Padus wirft man in einen starken, brausenden Most dessen viel, in einen schwächeren wenig. Die Siedung erfolgt in reinem Wasser, welches so lange abgegossen wird, bis es seine weiße Farbe ins Röthliche abändert und das sog. Tropfenharz (v. stillatitia) erscheint. Anderwärts zerläßt man das Harz bei gelindem Feuer in zinnernen Gefäßen, das der Terebinthe in heißen Pfannen; man zieht das so geläuterte Harz jedem Andern vor. Statt Harz läßt sich auch das durch das Meerwasser verhärtete, mit Wachs versetzte, von den Seeschiffen abgeschabte Pech (zopissa), gerieben, recht gut brauchen (Pl. XVI. 22. Diosc. I. 82). Manche würzen mit rohem und gesottenem Harze zugleich (Pl. XIV. 25).

Nicht allethalben wird Pech zum Weine gesetzt. In Hyrkanien, wo ein Weinstock einen Metretes Wein giebt, in Margiana, wo der Stamm eines solchen am Boden oft 2 Klafter und eine Traube 2 Ellen im Umfange hat, ingleichen in dem noch fruchtbareren Aria hält sich der Wein in ungepichten Gefäßen drei Menschenalter (Strab. II. 1). Unser starke Verbrauch des Peches, d. h. des geschmolzenen Harzes, zum Wein giebt den Pechhütten (picariae) manche Beschäftigung; aber frisch geharzter Wein ist schädlich, verursacht, wie der mesogitische (Pl. XIV. 9), Kopfweh und Schwindel. Daher führt auch der Wein-

---

werden die Fässer mit Mastix, Olibanum und auch Benzoe so geräuchert, daß sie voll des dicksten Rauches sind; außerdem werden während der Gährung kleine Säckchen mit aromatischen Kräutern, Nelken und Zimmt hineingehängt, wodurch der Wein einen sehr angenehmen Geruch und Geschmack erhält und vor dem Verderben gesichert sein soll. Die Weine des Festlandes von Morea und Euböa sind größtentheils geharzt, so wie die Weine der Inseln und die von Thermia und Skyros. Landerer a. a. O. Man wendet Harz an, um dem Weine das Pikante des Alters zu geben; geringern Sorten wird eine Menge Fichtenharz zugesetzt, wodurch sie jedoch kaum fähig werden, sich bis zum nächsten Sommer zu halten: während der heißen Sommermonate müssen die Griechen gewöhnlich statt des Weines Essig trinken. Henderson a. a. O.

rausch denselben Namen, wie gekochtes Harz (crapula). Mit Pech zubereiteter Wein ist weit unschädlicher; er wärmt, wirkt auf die Verdauung, reinigt Brust und Unterleib, heilt Mutterweh ohne Fieber, rheumatische Zufälle, Ausschläge, Verletzungen, Krämpfe, Lungengeschwüre, Blähungen, Husten, Engbrüstigkeit und Verrenkungen, aber doch ist er minder diensam wie der sog. Pechwein, d. h. der, welcher einen natürlichen Pechgeschmack hat (Pl. XXIII. 24); solchen findet man in dem weinarmen Ligurien, doch ist er herbe (Strab. IV. 6).

Der Wein hat das Eigenthümliche, daß er den Geschmackssinn auf einmal verschieden berührt; er schmeckt herbe, pikant, süß, lieblich und nimmt noch von jeder andern Sache den Geschmack an (Pl. XV. 32). Um nun auf Geschmack, Färbung, Klärung und Haltbarkeit zu wirken, versetzt man ihn jung auch mit Milch, gestoßenem Marmor, Thon, Kreide, gestoßenen Muscheln, geröstetem Salz, Gyps, Kalk, Galläpfeln, Cederäpfeln, abgekochter Laugenasche (Pl. XIV. 25), am Besten der Weinranken und des Eichenholzes, welche zugleich den etwaigen Pechgeruch hinwegnimmt (Col. XII. 22), oder mit gebrannten Eicheln, Olivenkernen, Holzaschenlauge. Die Griechen setzen seit Homers Zeit (Od. IX. 206) häufig Seewasser zu, sei es um den aus getrockneten Trauben gepreßten Most (Hom. Od. VII. 124) flüssiger oder zur Gährung geeigneter oder pikanter zu machen, oder größere Masse zu gewinnen. Man schreibt diese Erfindung einem Sclaven zu, der auf diese Weise die von ihm heimlich angezapften Fässer seines Herrn wieder spundvoll gemacht habe. Wir sind ihnen nachgefolgt. Zu diesem Behufe wird an einem windstillen, heitern Tage nach der Frühlingsgleiche, wenigstens nach der Solstitialnacht, Meerwasser aus der Tiefe, fern von der Küste, wo es, mit Süßwasser unvermischt, in der erforderlichen Reinheit und Stärke sich findet, geschöpft. Geschieht dies erst um die Weinlese, wenn die Jungfrau aufgeht (Col. XI. 2), muß es aufkochen (Pl. XIV. 25). Mein Oheim (Col. XII. 21) ließ es zur Selbstläuterung 3 Jahre auf Fässern stehen, dampfte es dann auf ein Dritttheil ab, bewahrte es in andern Gefäßen noch 3 Jahre auf und verwendete sodann einen Sextar davon auf 2 Urnen Most, der durch diese Anwürzung weit besser und jeder Gefahr zu verderben entrückt wurde. Das Seewasser wird zuerst in ein Faß gefüllt, in dem etwa 5 Maß fehlen; dieses wird mit einem durchbrochenen Deckel, damit die Luft zutrete

und das Wasser verdünste, belegt; nach 30 Tagen wird es bis auf den Bodensatz in ein zweites und nach wieder 30 Tagen auf ein drittes Gefäß abgegossen, auf dem es bis zur Lese stehen bleibt. Ist der Most stark, sind 2—3 Sextare Meerwasser auf die Urne genug, um dessen Geschmack zu decken; auf zarte Weine darf man nur ein Sechzehntel nehmen (Athen. I. 24).

Nimmt man auf ein Funfzigkannenfaß zubereitetes Seewasser von den Stielen abgestreifte, recht reife Weinbeeren, die man mit der Hand zusammengedrückt und dadurch fähig gemacht hat, das Wasser, in dem sie bis an den Rand des Fasses liegen, aufzusaugen, und preßt man sie nach 3 Tagen, so gewinnt man in dem auf reine Fässer sodann gezogenen Moste den sog. coischen Wein (v. coum) oder einen Wein, der nicht schlechter als der coische ist (Cat. 24). Das Seewasser macht die Farbe hell; dah. leukokoischer Wein. Zum sog. griechischen Weine nehme man recht reife apicische Trauben, presse sie und fülle auf den Culeus des gewonnenen Mostes 2 Quadrantal altes Seewasser, oder man hänge einen Modius gereinigtes Salz in einem Binsenkörbchen in dem Fasse auf und lasse dasselbe im Moste zergehen (Col. 24). In den vom Meere fernern Gegenden kann man auch Regen- oder ganz helles Quellwasser nehmen, das in recht guten Fässern in der Sonne gestanden und auf ein oder zwei Dritttheile eingekocht ist, oder man kocht dessen 50 Sextare, 1 Sextar Salz und eben so viel besten Honig unter Schäumen zusammen ab und gießt zu der abgekühlten Masse eben so viel Most, oder man kocht 20 Quadrantale Most in einem ehernen oder bleiernen Gefäße bis zum Aufwallen; abgekühlt wird dieser Wein auf Fässer von 40 Congien mit einem Quadrantal Süßwasser gegossen, etwas Salz zugethan und endlich abgezogen. Um dem Moste Wohlgeruch zu geben, kommt auf ein Faß von 90 Amphoren 1 Pfd. Schwertel, Bockshorn (foenum graecum), wohlriechende Binsen, oder $\frac{1}{2}$ Pfd. Nardenblätter, gallische Narde, Costum, Palmen, Cypergras, ingleichen $\frac{5}{12}$ Pfd. Myrrhen, 1 Pfd. Calmus, $\frac{1}{2}$ Pfd. Cassia, $\frac{1}{4}$ Pfd. Balsam, $\frac{5}{12}$ Pfd. Crokus und 1 Pfd. Rankencripa, Alles wohlgepulvert, auf leere, mit Rosmarin, Lorbeer oder Myrthen geräucherte Fässer; damit der brausende Wein sich recht reinige, werden sie dann mit Piniennüssen gerieben und versiegelt, wenn der Wein süß werden, am nächsten, wenn er herber schmecken soll, am fünften Tage (Col. XII. 25). Zum Wohlgeruch und zur Haltbarkeit trägt es bei, wenn man die

Fässer mit einem Absud von 6 Congien Sapa, die man bei mattem Rebholzfeuer in ehernen oder bleiernen Gefäßen mit einer Hemina gestoßenen dürren Schwertels und 5 Pfd. campanischer Serta unter Umrühren abgekocht hat, ausspült (Cat. 107).

Zwanzig Sextare weißer Most mit 20 Sextaren Wasser zur Hälfte verkocht oder 10 Sextare See- und gleich viel Regenwasser 40 Tage an die Sonne gestellt, giebt den sog. kraftlosen Wein (adynamon), ein Getränk für Kranke (Pl. XIV. 19).

Alle mit Seewasser angethanen Weine, auch der berühmte coische, rhodische und der etwas salzigere phormische Wein, verändern ihre natürliche Farbe ins Hellere (Pl. XIV. 10) und sind dem Magen, den Nerven und Harnwerkzeugen schädlich. Vor denen, die mit Marmor, Gyps, Kalk u. s. w. gewürzt sind, sollte ein gesunder Mensch schaudern (Pl. XXIII. 24). Ich wundere mich in der That, daß Cato zum Schönen den Schwefel — ich weiß nicht ob als solchen oder in Gestalt von Dämpfen — angewendet wissen will und daß er dieses „Wein zurechtmachen" (vina concinnari) nennt (Pl. XIV. 25). Die Schönung mit Eiweiß ist bekannt und unschädlich (Geop. VII. 22). Aus Horaz (S. II. 4, 55) ersehe ich, daß man zu diesem Zwecke auch die Dotter von Taubeneiern anwendet. Manche löschen in dem Moste, um ihm Haltung zu verschaffen, glühendes Eisen oder brennende Fackeln. Geringer Most wird haltbarer, der Wein aber besser, wenn er auf frisch entleerte, noch lieblich duftende Fässer guten Weines kommt (Mart. I. 19. Hor. I. 20, 5), oder bei der Gährung 3 Sextare frische edle Weinhefe oder ein Sextar des besten Weines auf ein Zweiurnenfaß Most gethan wird (Col. XII. 28). Alter verdickter Wein mit Most verschnitten, ist dem Körper nicht dienlich, wie überhaupt Mischungen verschiedener Weine, z. B. Chier mit herberem Falerner (Hor. S. I. 10, 24), der Gesundheit schaden (Pl. XXIII. 22). Zwei süße Weine lassen sich nicht wohl mit einander vermischen (Pl. XIV. 9).

Den schon gedachten feinen Geruch und die Empfänglichkeit des Weinstockes für die Ausdünstung oder die Wurzelausscheidung ihm nahestehender Pflanzen, die in der sumpfigen Gegend von Patara, wo es viele Weiden giebt, den Trauben einen Weidengeschmack giebt (Pl. XIV. 19), hat die menschliche Schlauheit zur Erzeugung besonderer Weine oder für Weine zu besonderen Zwecken benutzt. Soll ein Wein zur Beförderung des Stuhl-

ganges tauglich werden, werfe man eine Hand voll Nießwurz in eine Amphore Most, oder man umgrabe und ziehe eine Anzahl Weinstöcke, beschneide und reinige deren Wurzeln und umstreue sie dann mit gemörserten Wurzeln von Nießwurz (veratrum), bringe dazu noch alten Mist, alte Asche und zwei Theile Erde, oder man grabe drei Bündlein davon ein und thue Erde darauf; die Trauben eines so bearbeiteten Stockes lese man allein und den Saft vermische man, soll er lange aufgehoben werden, nicht mit anderm. Ein Cyathus davon vor dem Abendessen genossen, befördert ohne Gefahr den Stuhlgang (Col. 104—5). Auf der Insel Thasus pflanzt man Elleborus oder wilde Gurken oder Purgirwinden um die Stöcke und erzielt von letzterer (Scammonia) den s. g. Purgirwein (Scammonites), von ersteren den Elleborischen; weil sein Genuß, wie der der Trauben und des Weines um Karynia oder des eklobadischen in Aegypten (Pl. XIV. 22), Fehlgeburten und Fruchtabtreibungen schwangerer Frauen bewirkt, heißt er auch der phthorische (Pl. XIV. 19, 6). — Ysop und Wermuth um die Stöcke würzt und bittert den Wein.

Nach vollendeter Gährung macht man häufig Infusionen des Mostes auf Kräuter (v. medicatum), oder man kocht dieselben mit dem eingedickten Kochmoste ein und setzt sie dem jungen Weine zu. Auf diese Weise entstanden die s. g. Kräuterweine. Anfänglich gebrauchte man dazu vorzüglich den flüssigen oder gekörnten Saft der Myrrha, die in Arabien heimisch, über Aegypten nach Hellas kam (Col. X. 173. Ovid. M. X. 499. Pl. XIV. 15) oder auch Calmus; später, celtische Narden, Stöchaskraut, Enzianwurzel, Aspalath, Riechbinsen, Costus, Cinnamomum, Safran, Palmen, Asarum, Lavendel, Thymus, Diptam, Möhren, Elisphakum, Panace, Konyza, Alraun, Granatblüthen und A., die man entweder in kleine Kuchen eingebacken oder gestoßen in Most, auch in alten Wein warf (Pl. XIV. 19), theils um ihm einen Beigeschmack zu geben oder zu klären, oder auch andere Zwecke zu erreichen. So braucht man die Rapusrübe, weil der dadurch gewürzte Wein bei Ermüdungen durch Waffen und Reiten stärkt (Pl. XXIII. 26) und das Wachholderholz, um auf den Urin oder gegen das Hüftweh, Weihrauch und gesottenen Honig, um auf den Abgang der Würmer bei Kindern, und Granatäpfel gegen Blähungen und Durchfall zu wirken. Will man herbem Wein einen milden, angenehmen Geschmack, gute Farbe und gu-

ten Geruch geben, nehme man 5 Pfd. Ervenmehl, 4 Cyathus Wein und etwas Sapa, mache daraus kleine Kuchen, die, wenn sie einen Tag und eine Nacht gestanden, mit dem herben Weine in einem Fasse, das 60 Tage verschmiert bleibt, gemischt werden (Cato 109). Schlechter Geruch läßt sich ohne Kräuterzuthat wegschaffen, wenn man eine dicke, reine Thonziegel im Feuer wohl erhitzt, sie dann mit Pech überstreicht, anbindet und auf den Boden des Weinfasses senket, dasselbe aber dann 2 Tage verschmiert. Hat sich der üble Geruch noch nicht verloren, wiederhole man es mehrmals (Cato 110).

Von den Gartengewächsen werden theils Blätter, theils Samen, theils Wurzeln oder Blüthen gebraucht; dazu dienen Spargel, Satnrei, Wohlgemuth, Petersiliensamen, Stabwurz, Münze, Raute, Nepeta, Quendel, Andora; man thue deren 2 Hände voll in eine Mischung von einem Kad Most, ein Sextar Sapa und eine Hemina Meerwasser. Von Rüben und Meerzwiebeln nimmt man 2 Denare auf 2 Sextare Most. Aus dem Reiche der Blumen braucht man insbesondere die gallische und gemeine Narde und die Rose, deren gequetschte Blätter in einem linnenen Tuche, beschwert mit einem Gewichte, auf den Boden des Mostfasses versenkt werden. Auf 20 Sextare Most gehören 40 Denare Blätter; das Faß wird hiernächst verstrichen und nach 3 Monaten geöffnet (Pl. XIV. 19. v. rosatum, verschieden von roseum, rosenfarbener Wein. Isidor. origg. 20. 13).

Gewürzweine werden auch von scharfschmeckenden Pflanzen oder Pflanzensamen bereitet. Pfeffer mit Honig giebt den Pfefferwein. Der Nektarwein wird bereitet, wenn man auf 6 Sextare Most 40 Denare der Wurzel eines Krautes, das bald Helmion, bald Medika, Symphyton, Idäa oder Orestion heißt, nimmt. Zu Wermuthwein (Pl. XXIII. 26) kommt auf 40 Sextare Most 1 Pfund pontischer Wermuth, der mit demselben auf ein Drittel einsiedet; leichter ist es, einige Hände voll gequetschten Wermuth in den Wein zu werfen. So kann man auch den Ysopwein bereiten, wenn man nicht vorzieht, auf 2 Congius Most 3 Unzen cilicischen Ysop abkochen zu lassen. Die im Schatten getrockneten Beeren oder die mit Blättern gequetschten Zweige der Myrthe, 1 Pfd. auf 3 Congius Most, geben den äußerst angenehmen myrtidanischen Wein (v. myrtidanum), der die Hände färbt (Pl. XIV. 19, 3); reibt man die Filtrirschläuche mit dem Oele der an sich weinigen und fettigen Beere der schwarzen

Myrthe, so bleibt die Hefe zurück und der Wein wird verbessert (Pl. XV. 36). Läßt man 2 Pfd. Blüthe des wilden Weinstockes (labrusca) 30 Tage in einem Kad Most maceriren und dann klären, erhält man den s. g. Weinblüthensaft (oenanthinum), der noch besser wird, wenn man die Wurzel oder die Beerenhülsen hinzuthut (Pl. XIV. 28).

Aus dem Lotus wird ein methartiger Wein gepreßt, der sich aber, wie Nepos sagt, nicht über 10 Tage hält (Pl. XIII. 32).

Zu künstlichen Weinen braucht man von Sträuchern die beiden Cederarten, Cypressen, Lorbeeren, Terebinthen, Chamälea, Chamäpylos und Chamädrios oder deren Blüthe, auf jeden Congius Most 10 Denare. In Gallien kocht man das junge Holz oder die Beeren des Mastixbaumes im Moste (Pl. XIV. 19). In ähnlicher Weise wird der Wachholder- und Palmwein bereitet; dieser greift den Kopf an, dient aber gegen Blutspeien und Unterleibsverhärtungen (Pl. XXIII. 26). Auch die Hollunderbeeren werden benutzt (v. sambucatum. Theod. Prisc. de diaet. 12).

Unter den Feldfrüchten giebt die Hirse einen erkünstelten Wein; man nehme dazu 1¼ Pfd. ihres Samens nebst Stengeln, lasse beides 7 Monate in 2 Congius Most maceriren und dann zur Klärung kommen. (Pl. XIV. 19).

Zu den künstlichen Weinen gehören die Obstweine. Die Parther, Indier und der ganze Orient verwendet hierzu vornämlich die Palmen; ein Schffl. reife Datteln, s. g. Chydäne, preßt man, nachdem sie in 3 Congius Wasser macerirt haben. In gleicher Weise wird aus Feigen der sycitische Wein, das s. g. Palmiprimum oder Katorchitis gewonnen. Aus dem syrischen Schotenbaum (Johannisbrotbaum), aus allen Arten von Birnen und Aepfeln, namentlich aus mit Most eingekochten Quitten (v. cydoneum), Cornelkirschen, Mispeln, Elsbeeren, getrockneten Maulbeeren und Pinienäpfelkernen, die zuvor in Most aufweichen müssen, gewinnt man Wein; die Granatäpfel geben den rhätischen Wein (Pl. XIV. 19, 3. Col. XII. 41).

In Folge der Würzungen und der Präparation der Gefäße mit würzhaften Substanzen entsteht eine starke Nachgährung; darum muß namentlich der starke, bessere Wein auf den Stückfässern bis in den Frühling um die Blüthe der dem Bacchus verwandten Rose liegen bleiben; dann hat er sich gesetzt und kann in dem

lautersten Zustande auf reinliche, wohlausgepichte kleinere Gefäße (Dig. XXXIII. 6, 15) abgezogen werden (diffundere). Die alten, gewürzten Weine sind zum Begießen des Herdes zu brauchen (Lactant. VII. 1, 6).

Wenn möglich, liege die Kelterstube (calcatorium) etwas höher, als der übrige Keller; führen 3—4 Stufen in denselben hinab, so kann der Most aus den Auffangbottichen in irdenen Röhren oder gemauerten Kanälen nach den niedriger liegenden, an den Wänden reihenweise aufgestellten Stückfässern geleitet werden, in denen er die zweite, aus gedachten Ursachen nothwendig starke Gährung besteht. Damit sie bei der nöthigen Kühle und unter gleichmäßiger Temperatur gehörig vor sich gehe, muß der Weinkeller (cella vinaria) oder die Weinkammer, wie schon die Griechen verlangten (Xenoph. occ. 9) nordwärts, kühl und ziemlich dunkel, fern von Böden, Backöfen, Miststätten, Springquellen, Cisternen, Baumwurzeln, kurz Allem, was durch starken Geruch und feuchte Ausdünstung auf Geschmack und Duft des Weines schädlich einwirken könnte, wo möglich ganz, oder so weit über der Erde, daß sie Fenster haben kann und eben gelegen sein (Col. I. 6. Pl. XIV. 17. Pall. I. 18). In der Nähe darf man keine Feigen, wilde Feigen und keinerlei Kohlarten dulden; durch letztere geht das Arom verloren, welches sich nur durch eingelegte Blätter der Beta wiederherstellen lassen soll (Pl. XIX. 40). Die Lichtlöcher müssen, wo nicht nordwärts, gewiß östlich gehen; die Haltung sei sauber! (Col. XI. 2).

Der Weinkeller muß überall dem Umfange des Weinlandes entsprechen (Varro I. 13). Wird der Weinbau stark betrieben, sei er geräumig angelegt (Varro I. 11), daß er wohl tausend Amphoren fassen kann. Es giebt aber noch viel größere. Polikletus (von Larissa), ein Geschichtschreiber, berichtet, daß der Weinkeller des Gallias, des reichsten Mannes von Agrigent, den er bei seinem Feldzuge selbst sah, ganz aus Stein gehauen und geräumig genug war, 300 Fässer, jedes 100 Eimer enthaltend (etwa 132 Eimer), aufzunehmen; daneben war ein eingemauerter Behälter (Cisterne?), der 1000 Eimer faßte und aus dem der Wein in die Fässer floß (Diod. Sic. XIII. 83). Die geräumigen Keller haben den Vorzug, daß die Fässer einander nicht zu nahe aufliegen; man ist der Gefahr überhoben, daß die guten Weine nicht von den leicht verderbenden schwachen (v. fugiens) ange-

steckt werden (Pl. XIV. 27). Die Fässer müssen an den Wandungen liegen; wenn aber, wie bei reicher Herbstung, diese Reihen voll sind und sich durch Zusammenrücken kein Platz hier mehr gewinnen läßt, muß man auch noch im Mittenraume des Kellers auf etwas erhöhten Postamenten (basellia) oder über den in der Erde eingelegten großen Stückfässern die leichter beweglichen Kufen (cupae) auflagern. In letzterer Beziehung ist zu bemerken, daß die Kufenlager mit kurzen Vorsprüngen (podia), wie man sie in den Kelterstuben hat, die gegen die Mitte der Kufen oder Stückfässer gesenkt, mit Kalkestrich ausgegossen und mit Fanggruben versehen sein müssen, damit der Wein, wenn etwa unversehens ein Faß läuft, oder, wie in Hispanien, häufig eine Tonne (orca) durch frischgefaßten Most oder wiederholte Gährung gesprengt wird (Varro I. 13) darin aufgefangen werden kann (Pall. I. 18). In keinem Falle dürfen die Fässer so liegen, daß die Gänge (ambulacra) der Aufsicht führenden Personen zu sehr beengt werden; bauchigte, weite Gefäße sind deswegen weniger zu gebrauchen (Pl. XIV. 27).

In manchen Gegenden hält man auch für die stärkeren Weine keine Lager in der gedachten Weise; die gefüllten Fässer werden entweder unter Schoppen oder Schutzdächer oder auch unter freien Himmel gestellt, wo Sonne, Mond, Regen und Wind einwirken. So geschieht den edlen Weinen in Campanien; in Griechenland (Pl. XIV. 27) bleiben die aus Trauben, die man vor der Reife abnimmt, unter mehrmaligem Wenden abtrocknen läßt, und dann preßt, in Gefäßen an der Sonne, bis sie alt werden. Auf diese Weise gewinnt man in Thasos und Lesbos den leichten, herben Gallapfelwein (ὀμφακίτης, Diosc. V. 12) und anderwärts den sog. Lebenswein (Bion), heilsam bei Magenverderbniß, Unverdaulichkeit, Schwangerschaft, Entkräftung, Gicht, Zittern, Schwindel, Leibschmerz, Hüftweh, in Pestzeiten und auf Reisen (Pl. XIV. 10; XXIII. 26). Noch manche andere Weinarten werden dem Weinlager und Keller entzogen. Cato (112) räth, zur Gewinnung des koischen Weines die Fässer wohlverschlossen auf einem Platze, wo kein Gras wächst, an die Sonne zu legen.

Außerhalb des Kellers lassen sich nur die stärkern und dauerhafteren Weine (v. forte) und auch nur in Gegenden, wo es nicht friert, erhalten. Bei uns ist dieses nicht statthaft; wir pflegen die schwächern, zum Verschlagen vorzüglich geneigten

Weine in den Kellern noch einzugraben, bis sie gehörig abgeklärt oder, reif genug, auf andere Gefäße gezogen werden können. In Gegenden, wo es weniger friert, werden die irdenen Gefäße, je nach Beschaffenheit des Ortes, ganz oder zum Theil in die Erde gesenkt; in den Alpengegenden kann man die Keller (hypogea) nicht entbehren, und wahrscheinlich schaffen in den Rheingegenden die Weinhändler die Weine in die unterirdischen Keller (specus), die der Germane mit Mist bedeckt und als Behälter für Früchte gebraucht (Tacit. G. 16). In den Alpen und Illyrien thut man den jungen Wein in hölzerne runde Gefäße, die mit Bändern, nach Petron mit ungeheuern Reifen (circulus ingens de cupa excussus) umgeben sind, und schützt sie gegen strengen Winterfrost durch Feuer. Der Wein trägt zwar Wärmestoffe (semina caloris) in sich und gefriert seiner Natur nach niemals, wie der Essig (Gell. XVII. 8), er erstarrt*) nur (Ovid. ep. ex Pont. IV. 7, 7), aber — wunderbar lautet es, aber es hat sich manchmal ereignet — die Gefäße platzten schon in der Kälte, eine Eismasse, ein Wunder des Anschauens stand da (Pl. XIV. 27); die Scythen

zerhauen mit Aexten die flüssigen Weine.
Virg. G. III. 364.

Von Tomi erzählt man:

Flüssige Wein' erharrschen, die Form der Testa behaltend,
Und für den geistigen Zug trinkt man ein Stück aus der Hand.
Ovid. Trist. III. 10, 23.

Von den Alpen aus haben sich die hölzernen Gefäße, in denen man bei Aquileja den Wein auf Wagen ladet (Strab. V. 1) und die im diesseitigen Gallien oft größer als ein Haus und wegen des Ueberflusses an Pech sehr wohlfeil sind (Strab. V. 1, ext.), vielleicht schon vor Plinius Zeit (Pl. XVIII. 64), bis Rom und über Italien verbreitet (Vitruv. VI. 9). Es ist nicht wohl glaublich, daß Gefäße von 20 Amphoren, wie sie Palladius beschreibt (X. 11), und die große Tonne des Diogenes, oder die, in welche ein Mensch steigen kann (Pl. XXIII. 31), aus Thon bestanden haben.

Bei dem Auffüllen darf man die Fässer nie ganz voll machen, damit der aufsteigende Schaum, den man in den ersten fünf Tagen

*) Zertrümmert der Blitz ein Faß, geräth der Wein auch in eisige Erstarrung, die jedoch nur drei Tage andauert (Senec. Quaest. II. 31, 52).

mit Löffeln oder mit der Hand entfernt, eine Stelle habe (Geop. VI. 12). Wein, der bald schäumt, soll sich nicht lange halten. Weißer Schaum ist das Vorzeichen guter Qualität; rother Schaum ist bei blassen Weinen ein übles Merkmal. Bedenken erregt es, wenn sich die Gefäße erhitzen und die Deckel schwitzen (Pl. XIV. 27).

Nach vollendeter Gährung bestreicht man den leeren Spundraum mit Rosinenwein oder Defrutum, das mit Safran, Sapa oder altem Pech versetzt ist, und verwahrt die Fässer mit Deckeln, die mit Mastix oder Pech überzogen sind (Pl. XIV. 27). In den nächsten 36 Tagen bis zur Frühlingsgleiche braucht man sich nur einmal, hernach jeden achtzehnten Tag um den Wein zu bekümmern; wenn aber die um oder vor dem längsten Tage eintretende Weinblüthe erscheint, zeigt sich auf dem Lager ein Gefühl für dieselbe.

Sieh, wie die Wein' mühsam versteckt in gewaltigen Kellern
Blühn und die Wolke bedeckt Spunde oben im Faß.

Ovid. Fast. V. 269.

Größere Sorgfalt ist dann nöthig, damit nicht die Blume (flos), seine schätzbarste Eigenschaft, und der Geschmack (sapor), der von der Blume verschieden ist, verloren geht. Man setzt dann Walkererde, Marmor, Gyps, erhitzte Ziegeln, oder in bleiernen Gefäßen aufbewahrtes Defrutum, auch wohl Schwefel zu (Col. XII. 30). Wenn endlich der aufgehende Hund das Meer kocht, die Sümpfe in Gährung bringt, und nach Dichtersprache die geschwellten Trauben anbellt (Claud. Stil. II. 4, 66), braust auch der Wein in den Kellern (Pl. II. 40) und verändert seine Beschaffenheit zu einer neuen, die ihm häufig bleibt (Pl. XIV. 22); die dann eintretende große Hitze macht nöthig, sie wiederholt zu lüften, zu reinigen, alle faulenden und säuerlichen Substanzen zu entfernen und mit Myrrhen oder andern würzhaften Kräutern durch und durch zu parfümiren (Pl. XIV. 27), den Wein aber nachzufüllen (nutrire), zu kühlen und mit Luft zu versehen. Die Mündungen und Hälse (labra*) vel fauces) der Dolien hat man, wie diese selbst, zu pichen (Theocr. VII. 147. Hor. Od. III. 8, 9), mit Salz- oder Seewasser anzufeuchten, mit Thon oder Reben-

*) Labrum hieß auch ein Gefäß mit weiter, nach außen lippenartig sich wölbender Mündung — daher der Name — zur Aufbewahrung des Weines (Virg. G. II. 6) oder Wassers (Virg. Aen. XII. 417).

asche zu bestreuen und mit Zirbelnüssen (nuces pineae) abzureiben. Härtere, oder auf ungünstigem Boden oder bei übler Witterung erwachsene Weine versetze man mit Weinhefe guter Sorten, z. B. den Surrentiner mit der Hefe des Falerner (Hor. S. II. 4, 55), in kleinen an der Sonne getrockneten, am Feuer gebackenen, hernach zerriebenen Broden, auf jede Amphore ein Viertelpfund (Col. XII. 30). Von da ab werden die Fässer verschlossen, öfterer aber, und zwar Morgens vor Tage, nachgesehen, die rinnenden ausgebessert, abgeschabt und gereinigt (Pl. XVIII. 64).

Der Wein hat stets einen stärkeren Geruch, als der Most (Pl. XXI. 18); die Süßweine riechen nie gleich stark wie die dünnen und flüssigen (Pl. XIV. 11; XV. 33). Sobald der eigentliche weinige Geruch eingetreten, wenigstens nach Verlauf eines Jahres, wird der Wein trinkbar und kann sogleich von dem Dolium, der Cupa oder Tinea (de dolio etc.) genossen werden. So meist in den öffentlichen Weinlagern (horrea), wo sie Amphorenweise zu haben sind, und in den Tabernen und bei den leichteren Sorten, die kein hohes Alter vertragen (aetatem ferre s. pati, Senec. ep. 36). In dem Hause eines ehrbaren Römers geschieht das nicht (Cic. in Pis. 27); der hat die nöthigen Einrichtungen zur Einlagerung und hält auf seinen Weinkeller (doliarium), den Aufbewahrungsort des auf Dolien und andere Gefäße gezogenen Weines, in denen er liegt, bis er verkauft oder zum Gebrauche auf andere kleinere gezogen wird (Dig. XXXIII. 6, 15), sofern man ihn nicht lieber, sobald er ruhig geworden, abgefüllt hat (Pl. XIV. 14. Dig. XXXIII. 6, 6). Hyginus bestimmt zum Fassen und zur Reinigung des Weines von Hefe sieben Tage nach dem kürzesten Tage und zugleich den siebenten Tag des Mondes (Pl. XVIII. 63).

Wie das Umfüllen geschieht, läßt sich nicht mit voller Bestimmtheit angeben. Nach den mir bekannt gewordenen Beschreibungen (Hor. Od. III. 29, 2. S. II. 8, 39) werden die abzulassenden Fässer auf die Seite geneigt. Da dies jedoch bei den Gefäßen, die in den Boden eingegraben sind, sehr umständlich und beschwerlich ist, mag man auch wohl zum Ablassen die Verkorkungen ausziehen oder auch den Heber (siphon), den man zum Kosten des Weines, wie in Griechenland, braucht, zum Ausleeren der Fässer anwenden, oder der verschiedenen Krüge, die Cato for-

dert, und mittelst Trichtern (infundibula), die auf die engeren Gefäße gestellt werden, überfüllen.

Eigentlich soll nur bei Nordwind Wein abgezogen werden; wer Wein kaufet, mag ihn auch dann kosten: er läßt sich wenigstens unter seiner Herrschaft am sichersten beurtheilen (Geop. III. 7). Bei jedem andern Winde wird er leicht trübe. Der Westwind hat den stärksten Einfluß (Plutarch. Sympos. III. 7); der Wein, der bei diesem Winde nicht leidet, ist gewiß sehr haltbar.

Gewöhnlich fängt man an den leichten Sorten an und geht nach und nach zu den schwerern über; die auf trockenem Boden erbaut sind, werden gar häufig erst nach dem Wintersolstitium abgezogen.

Die Gefäße aus dichtem, feuerbeständigen Thon werden in Töpferwerkstätten (Pl. XXXV. 46) je nach ihrer Größe auf der Drehscheibe (rota figuli, Senec. ep. 90), die größeren und jene sehr großen, die bis 1½ Culleus fassen (dolia sesquicularia), auf dem Boden des Brennofens (fornax figulina) gefertigt (Geop. VI. 3). Auf mit geeigneter Erde (creta figulina) versehenen Villen unterhält man eigene Brennöfen, vielleicht auch Fläschner (ampullarii) oder Häfner (figulini), wo man aber hölzerner Fässer sich bedient, scheint das Anfertigen der Dauben zu den Morgenarbeiten der Arbeiter zu gehören (Pl. XVIII. 64). Sobald die Gefäße rothgebrannt (Mart. I. 56; IV. 66) aus dem Ofen kommen, werden sie auch innerlich, um das Durchschwitzen zu hindern, gepicht oder gegen die Herbigkeit des Weines mit Mörtel angestrichen oder mit Mastix und Oel, wohl auch mit Wachs (Geop. VI. 5, 6) gesalbt, die größeren aber mit eichenen oder bleiernen*) Reifen, mit denen man auch die gesprungenen wieder bindet, umleget. Die besten irdenen Gefäße, besonders für die hochfeinen Sorten (Hor. Od. I. 20) kommen aus Großgriechenland, besonders aus Cumä (Pl. XXXV. 12), Surrentum, aber auch aus Assa und Polentia (Pl. XXXV. 46). Die Töpfer aus Athen (cekropische Krüge!), Samos und Cnidos liefern sehr gute Waaren und kennzeichnen ihre aus leichtem Thon künstlich gearbeiteten Flaschen zum Erweise der Aechtheit, eben so wie die italischen, am Halse oder Fuße mit dem

*) Im Jahre 1762 wurde zu Sezze ein thönernes Weinfaß ausgegraben, dessen Bleireife allein 15 Pfund wogen.

Namen des Meisters oder des Fabrikortes. Gute Dolien, Urnen und Deckel kommen auch aus Rom, Arretium und aus Saguntum in Hispanien.

Steinerne Gefäße kommen selten (Pl. XXXVI. 43), am häufigsten aus dem weißen Ophit, später erst die gläsernen vor (Petron. 34). In letzteren werden insonderlich die feinen Weine aufbewahrt (Mart. II. 40); sie halten sich, wohl verkorkt und versiegelt, auf ihnen vortrefflich (Petron. 34).

Schläuche (utres), d. h. durch Oel und Gummiharz weindicht gemachte Thierhäute oder Ledersäcke zur Aufbewahrung, sind sehr alt und in Griechenland, wie im Morgenlande gebräuchlich (Math. IX. 17). Man weiß, daß der fette, dunkle Prälatenwein, den Odysseus von Maron*), dem Priester des Apollo, erhielt, in einem Schlauche (ἀσκῷ) von Ziegenhaut aufbewahrt war (Hom. Od. IX. 195). Sie sind bequem zum Transporte aller Flüssigkeiten (Hygin. Fab. 130); in Schläuchen**) führen die Bauern Campaniens und Apuliens den Wein in die Städte (Varr. II. 6) und die Soldaten auf ihren Feldzügen von Station zu Station (Pl. VIII. 20). In dem berühmten Feldzuge des Ptolemäus Philadelphus soll ein Wagen von 24' Länge und 14 Ellen Breite einen aus Pantherfellen bereiteten Schlauch getragen haben, in dem sich 3000 Amphoren Wein befanden, der allmählich abgelassen wurde (Athen V. 7)***). Die Hirten bedienen sich derselben

*) Maron war ein Sohn des Euanthes, den Ariadne dem Bacchus gebar. Er wohnte, wie sein Vater, in Thracien; ein beliebter, sehr starker Wein von unbezwinglichem Feuer, der in seinem Heimathlande eine zwanzigfache Verdünnung von Wasser erforderte (Pl. XIV. 6), hieß nach ihm der maronsche oder Maron (Eurip. Cycl. 138—142), als „Götterlabung und Dionysos Lust“ gepriesen (Eur. l. l. 418).

**) In den sog. Askes wird noch jetzt in Griechenland der Most und Wein auf Eseln oder Maulthieren in die nahen Dörfer oder Städte gebracht. Diese Schläuche sind rohe Ziegenhäute, die Fleischseite auswärts, die Füße dicht zusammengebunden; beim Halse wird eingefüllt und dann fest zugeschnürt. Die meisten spanischen Bauern bewahren ihren Wein in ausgepichten ledernen Schläuchen auf, in denen er leicht einen eigenthümlichen, unangenehmen Geschmack (olor de bota) annimmt und trübe wird. In Griechenland theert man die Schläuche, wodurch der Wein ganz ungenießbar wird, bis er sich durch leere Aufbewahrung mildert.

***) Durch pompejanische Gemälde lernt man die Weise kennen, wie der Wein in Schläuchen transportirt wurde. Sie stellen Wagen vor, welche aus einem leichten Leitergestelle bestehen, dessen ganzen innern Raum ein einziger

oder der mit Wurzeln umflochtenen Bullen (Pl. XVI. 55) auf den fernen Sommerweiden.

Die Amphore (amphora), später Quadrantal genannt, das am meisten gebräuchliche Gefäß aus Thon, später aus Glas (Petron. 34), am schmalen Halse mit 2 Henkeln (a. ansata), daher auch Doppelhenkelkrug (diota, Hor. Od. I. 9, 8. Epod. II. 49) geheißen, inwendig und auswendig übergypset oder verpicht und durch einen Korkpfropf (cortex, suber) verschlossen, um die Einwirkung der Luft abzuhalten, läuft oft am untern Ende spitz zu, um sie leicht in den Boden zu senken, um das Trüben des Weines beim Abgießen durch den Bodensatz zu verhindern. Ihre Form ist meist elegant; die Größe verschieden; gewöhnlich rechnet man 8 Congien gleich einer Amphore. Außerdem füllt man ihn noch auf Bullen (ampullae) oder kolbenartige Gefäße aus Thon oder Glas mit engem Halse oder auf Caden, in denen er bis zum Verbrauche bleibt. Die großen, einen Culeus enthaltenden (dolia culearia) oder die kesselförmigen Gefäße (labra) mit höchstens 4 Griffen zum Transport, haben den Mangel, daß sie leicht zerbrechen; zum Verkaufe ordinärer Weinsorten gebräuchlich, haben sie unten ein Loch zum Verstopfen, das beim Ablassen geöffnet wird (Cat. 154).

Auch die Mündungen und die Deckel aller Gefäße werden vor dem Füllen mit einer Mischung der gedachten Substanzen bestrichen; hat sich der gefüllte Wein geklärt, verkorkt man sie und versiegelt sie mit Pech und Weinrebenasche, Gyps oder Mörtel und versieht sie zuletzt mit Etiketten, am Verschluß oder am Halse, oder hängt sie den gläsernen an. Diese Etiketten (tesserae, pittacia) sind bisweilen angeschrieben (nota, Hor. Od. II. 13, 8. superinscriptio, Plaut. Poen. II. 4. 14. Petron. 34) oder eingebrannt, und enthalten die Angabe des Vaterlandes, des Jahrganges*), des herrschenden Consuls u. s. w. (Juv. V. 34. Hor.

großer Schlauch füllt. Derselbe hat vorn eine weite, hier zugebundene Oeffnung; hinten verlängert er sich ins Enge wie ein Schrotensack, und hier läßt man den Wein wieder auslaufen. Zwei Männer sind beschäftigt, den Inhalt auf Doppelhenkelkrüge zu füllen. S. Gallus von Becker II. 169

*) Unter den in den Ruinen des alten Leptis gefundenen Amphoren trägt eine die mit Zinnober aufgesetzte Inschrift:

L. Cassio
C. Mario
Cos.

I. 20, 3). Dadurch wird es möglich, von altem Setiner, hundertjährigem Opimianer, Consularweinen (Mart. VII. 78), sechs und vierzigjährigem Tullianer (Hor. Od. III. 8, 11), von solchen aus der Zeit des marsischen Krieges (Hor. III. 14, 17) und von Weinen zu reden, die der Großvater einbrachte (cellae avitae, Hor. I. 37, 5).

Der Platz für die umgefüllten Weine (vina amphorata) bleibt nicht die Weinzelle; sie kommen in die oben im Hause über der Küche oder dem Bade befindliche Rauchkammer (fumarium) oder Vorrathskammer (apotheca) darüber:

> Hier, wo nahe der Herd und harziger Kien und reichliches Feuer
> Stets und die Pfosten umher von beständigem Ruße geschwärzet.
>
> Virg. E. VII. 49.

läßt die Wärme der nahen Heizlocale und die Ausmündung der Heizcanäle nicht zu, daß der Wein durch angesogene Feuchtigkeit verderbe. Columella (I. 6) verlangt in der Nähe der Lager durchaus Rauch und versichert, wie Plinius u. A. (Pl. XIV. 3; XXIII. 22. Hor. S. II. 5, 7. Tibull. II. 1, 27), daß der Wein dadurch bald alt, nach Cicero (Lael. 19), daß er lieblich, mild und gegen das Versäuern geschützt werde. Darum werden auch schon die Moste so aufs Alter getrieben (Col. I. 6, 20) und leichte Weine, obschon meist ohne Erfolg, verbessert. Es ist stets ein Fehler, wenn der Rauch- oder Hitzgrad zu hoch steigt oder wenn die Gefäße nicht fest genug verschlossen sind, daß der bittere Rauch eindringen kann, oder wenn ein Wein zu früh und zu stark aufs Alter getrieben wird. Zu starker Rauch schadet dem Weine, zu stark geräucherter Wein schadet dem Menschen (Pl. XXIII. 22). Alle leichten Weine lassen sich früher, die schwerern langsamer aufs Alter treiben. Indessen können wir den Rauch zur Haltbarmachung nicht entbehren, wie in Asien, wo man den Wein, um ihn trinkbar zu machen, auf die Dächer der Häuser und dann in von unten erwärmte Zimmer stellt (Galen. Simp. IV. 14); wir haben aber darauf zu sehen, daß jeder Pfropf (cortex, suber) gut schließe und fest eingedrückt und wie jede Flasche mit einem starken Ueberzuge von Pech oder Mörtel, Harz, Gummi, Gyps oder Wachs (Hor. III. 8, 9; 17, 10) fest verwahrt sei.

Sie wurde folglich 647 nach Erbauung Roms gefüllt, als Marius mit Jugurtha um den Besitz der benachbarten Provinz kämpfte. Eine andere Inschrift: RVBR. VET. V. P. CCII. besagt, daß der Wein roth (rubrum), alt (vetus), am Vesuv gewachsen (vesuvianum), gepicht (picatum) und 102 Lagenen- (Flaschen) Maß habe.

Gegen eine allzulange Räucherung derjenigen Weine, die aufbewahrt werden sollen, ist zu warnen. Es hat dies eine Verflüchtigung des Weines und eine Zähigkeit des verbleibenden Rückstandes zur Folge, weil die Gefäße, wenn sie auch gut verkorkt und inwendig wie auswendig wohl verstrichen sind, nach Beschaffenheit des Materiales, bei dem Mangel an Glasur, den Wirkungen des Weines, des Rauches und der Wärme immer einigen Ausschwitzungen unterliegen. Da nun durch die mehrfachen Umfüllungen des Mostes und Weines schon viele flüchtige Theile verloren gegangen sind und auch noch vor der Auffüllung verschiedene feste oder flüssige oder trocknende Substanzen zugesetzt werden, so entsteht nothwendig ein zäher, oft auch ein herber Syrup, bisweilen von solcher Steife, daß er nicht mehr fließt und in heißem Wasser aufgelöst werden muß (Pl. XIV. 6). Aristoteles (Meteorol. IV. 10) versichert, daß manche starke griechische Weine, namentlich der arkadische, in Schläuchen in Rauch gebracht, sich in eine feste Masse verwandele*).

Unsere Weine behalten nach der Behandlung, die sie erfahren, viele Hefe. Um sie nun hell und flüssig zu machen, werden sie auch mit Wasser versetzt oder an die Nachtluft gestellt (Hor. S. II. 4, 54) oder mit Eiern geklärt oder durch Seiher und Filter aus Metall (cola vinaria) oder in denselben liegende Filtrirsäcke gegossen, auch um sie zu entkahnen. Erstere wendet man bei den bessern, letztere bei den geringern Sorten an (Plutarch. Symp. VII. 4. Pl. XIV. 22. Cic. Fin. II. 8). Daher sagt Martial (XIV. 103; IX. 5):

Gieß durch unser Seihgefäß den theuren Setiner,
Aber mit ärmerem Wein netze den leinenen Sack,

und läßt den Sack in dem folgenden Sinngedichte antworten:

Unser geringes Leinen weiß auch den Schnee zu verdünnen.
Seigetrichter, aus dir springet kein kälteres Naß.

Der Dichter bezieht sich auf die Sitte, daß man während des Durchseihens (liquare, saccare, percolare), um die Hitze zu mildern, auch Eis und Schnee mischte. Der Schnee machte zu Seneca's Zeit schon einen nicht unbedeutenden Handelsartikel aus, er wurde in einigen Läden verkauft und in den Straßen

*) In den zu Herkulanum und Pompeji ausgegrabenen Weinkrügen findet man gewöhnlich eine Quantität erdiger Substanz.

ausgehökt (Senec. Quaest. IV. 13). Gutschmecker indessen ziehen das Eis dem Schnee vor, weil dieser auf dem Transporte und in den Behältern häufig verunreiniget wird (Mart. IX. 23). Unter der Regierung des Kaisers Nero und durch ihn kam ein reinlicheres Verfahren, die Flüssigkeiten durch Schnee abzukühlen, in Gebrauch; man thut nämlich das vorher abgekochte Wasser in ein von Schnee umgebenes, dünnes Glasgefäß und läßt es so kalt werden, statt daß man früher die Flüssigkeit über den in einem gewöhnlich silbernen Durchschlage befindlichen Schnee (colum nivarium) goß (Pl. XXXI. 3). — O, auf welche Höhe sind doch unsere gekünstelten Bedürfnisse gestiegen, wenn selbst das Wasser, das die Natur in so großer Masse geschaffen und zum gewöhnlichen Getränke für Menschen und Thiere bestimmt hat, durch den Witz des Luxus zu einem Gegenstande des Handels wird und seinen bestimmten Preis hat. Die Lacedämonier duldeten keinen Parfumeur in ihrer Stadt und ihrem Lande, damit das Oel nicht vergeudet werde, — was würden sie zu unseren Schneehäusern und Schneeläden und zu den vielen Lastthieren gesagt haben, welche zum Transport dieser durch Stroh verunreinigten Waare dienen? — Man sieht klapperdürre, blasse und kränkliche junge Leute, die sich bis an's Kinn einmummen, um sich gegen die Kälte zu schützen, Schnee essen und trinken und denselben klumpenweise in die Becher werfen. Sollte das wohl Durst sein? Nein, es ist ein wahres Fieber und noch dazu ein sehr bösartiges! (Senec. Quaest. IV. 13.) Sie machen die Rauhheit der Berge ihrem Gaumen zinsbar; sie wissen das Eis über Sommer aufzubewahren, um der Wärme der Jahreszeit zum Trotz eiskalte Getränke zu genießen; kurz, der Mensch ist nie mit dem Zustande zufrieden, in welchem ihm die Natur die Dinge darbietet (Pl. XIX. 4).

Das Oel wird schon nach Ablauf eines Jahres ranzig; sehr überlegt aber hat die Natur gehandelt, daß sie den Wein, der für die Trunkenheit wächst, nicht sogleich verbraucht wissen wollte. Manche Sorten werden erst durch's Alter zu Weinen (Pl. XIV. 25); manche schmecken vor dem sechsten Jahre gar nicht (Pl. XIV. 9); die überseeischen erlangen in 6—7 Jahren ihr Mittelalter (Pl. XIV. 9), haben dann überall den meisten Geist und den angenehmsten Geschmack (Pl. XXIII. 22). Alter Wein nimmt eine ölartige Weichheit (Hor. Od. III. 16, 34; 21, 6), mancher auch, wie der Falerner

(Catull. 22, 2), Herbigkeit des Geschmackes, schöne Blume (Plaut. Curc. I. 2, 1), oder wie der vierjährige Bybliner Theokrits (XIV. 15) lieblichen Duft, oder wie der elfjährige Königswein bei Homer (Odyss. III. 393) balsamischen Geruch an, was uns gefällt (Senec. ep. 64. Hor. I. 27, 9) und Veranlassung giebt, ihn noch länger aufzubewahren (Pl. XV. 3). Wie alt aber Wein werden könne, läßt sich nicht genau angeben. Die Fabel erzählt, daß Dionysos einst einem Centauren ein Faß Wein mit dem Befehle anvertraute, es erst dann zu öffnen, wenn Herkules käme. Als dieser vier Menschenalter später wirklich einkehrte, gedachte er an den Befehl und ließ das Faß öffnen; durch den Duft des alten, starken Weines geriethen die in der Nähe wohnenden Centauren ganz außer sich (Diod. Sic. IV. 12). Mit Bestimmtheit läßt sich sagen, daß Jeder Wein trinket, der fast eben so alt ist, als er selbst (Ovid. Fast. V. 517), oder noch viel älter (Pl. XIX. 19, 2. Senec. vit. beat. 17). Die alten Weine liegen gewöhnlich in rauchlosen Kammern, die, wie es scheint, in mehrere Abtheilungen (cellae) geschieden sind. In den Innenräumen lagern die ältesten und besten Jahrgänge (Hor. Od. II. 3, 6),

— deren Etikette und Heimath das Alter
Von der greisenden Flasch' manch' qualmende Wolke verlöscht hat.
Juvenal. V. 34.

verschlossen und versiegelt unter Aufsicht der Meierin (Plaut. Cas. II. 1, 1). An festlichen Tagen (Hor. III. 8, 9; 17, 10; I. 20, 2), bei feierlichen Veranlassungen, im Kreise guter Freunde wird von da oben ein „Mutterfäßchen" (cadus avitus) oder eine vom Vater gefüllte Flasche (testa paterna, Tibull. I. 10, 48) herabgeholt (depromere, descendere), wie der dankbar erfreute Dichter bei der Feier des ländlichen Festes, nach der Rückkehr aus Corcyra, verlangt:

Auf, jetzt bringet mir her berauchten Falerner vom alten
Consul und löset das Band ab dem chiischen Faß!
Tibull. II. 1, 27.

Die Kellerzeichen der Flaschen sollen das Alter und die Aechtheit eines Weines erweisen. Unsere öffentlichen Sitten sind aber bedauerlicher Weise dahin gekommen, daß sich darauf fast Niemand, am wenigsten im Handel, verlassen kann; die Firmen (nomina) der Weinlager bedingen die Käufe. Aechte Weine sind schwer zu haben; sonderbar klingt's, aber wahr ist's, daß die

Weine schon in der Lese, dann in den Kufen, z. B. bei den Karthagern, mit Kalk (Pl. XXXVI. 48) verfälscht werden; die unberühmtesten Sorten sind die reinsten und darum die unschädlichsten (Pl. XXIII. 20). Die Verfälschung und Betrügerei geht in die Keller und Rauchkammern; unschmackhafte Weine werden durch Verschneidung schmackhaft und herbe süß gemacht. So schmeckt der Tmolier unvermischt nicht, wie Wein schmecken muß, aber er ist süß; gießt man ihn unter herbere Sorten, bekommen sie nicht allein Lieblichkeit, sondern auch Alter, sie schmecken wenigstens älter, als sie sind (Pl. XIV. 9). So wenig wie der Geschmack, verbürgt das unscheinbare Ansehen, welches Gefäße und Etiketten mit den Jahren annehmen, das Alter (Juv. V. 33. Mart. XIII. 120. Pers. IV. 29). Unsere reichen Geizhälse betrügen durch falsche, an Flaschen mit leichten oder gefälschten Sorten angebrachte Noten gar manchen Gast; die betrügerischen Weinhändler (vinarii), durch die große Nachfrage verlockt, machen die Flaschen künstlich unscheinbar oder bringen geringe oder anbrüchisch gewordene Weine mit lockenden, unächten Zeichen zum Verkauf oder treiben, unbekümmert um die schädlichen Wirkungen, junge Weine durch Rauch, daß sie wie alte schmecken, oder thun sie auf ein Fäßchen, das mit altem, blumigen Weine gewürzt ist. Listiger Weise wirken sie auch auf den Geschmack der kostenden Käufer ein. In ihren Kellern reichen sie ihnen Käse und Nüsse dar und stumpfen dadurch die Zunge ab oder verändern den Geschmack derselben (Geop. VII. 7). Das Handelshaus eines gewissen Munna in Massilien treibt die Betrügereien mit Wein in größtem Maßstabe. Der Mann darf sich in Rom nicht wieder sehen lassen, wenn er nicht gezwungen werden will, sein zu hohem Preise verkauftes Zeug selbst zu trinken (Mart. X. 36). Es ist so schlecht, daß es nicht einmal alt schmeckt, obschon es einen Seeweg gemacht hat und auf dem Schiffe geschüttelt und geschwenkt worden ist. Alle gelagerten Weine schmecken dann älter, nur Munna's nicht (Pl. XIV. 22). Solch einen Weinhändler mag Lucian im Sinne gehabt haben, wenn er schreibt:

Oftmals schicktest du Wein und oftmals war ich dir dankbar,
Freute mich ob des Getränks süßen nektarischen Duft!
Doch nun, wenn du mich liebst, nun nichts mehr! Wein, wie den letzten,
Kann ich nicht brauchen; der Arzt hat den Salat mir verwehrt.

Lucian. epigr. 41.

Register.





Gedruckt in der Eupel'schen Hofbuchdruckerei in Sondershausen.





